



# UNIVERSIDAD DE LA RIOJA

## TRABAJO FIN DE ESTUDIOS

Título

Aldeanueva de Ebro y su incipiente actividad turística. El enoturismo como referente.

Autor/es

NEREA IBÁÑEZ FERNÁNDEZ

Director/es

JOSÉ ÁNGEL LLORENTE ADÁN

Facultad

Facultad de Ciencias Empresariales

Titulación

Grado en Turismo

Departamento

CIENCIAS HUMANAS

Curso académico

2016-17



***Aldeanueva de Ebro y su incipiente actividad turística. El enoturismo como referente.***, de NEREA IBÁÑEZ FERNÁNDEZ

(publicada por la Universidad de La Rioja) se difunde bajo una Licencia Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-SinObraDerivada 3.0 Unported.

Permisos que vayan más allá de lo cubierto por esta licencia pueden solicitarse a los titulares del copyright.

© El autor, 2017

© Universidad de La Rioja, 2017

[publicaciones.unirioja.es](http://publicaciones.unirioja.es)

E-mail: [publicaciones@unirioja.es](mailto:publicaciones@unirioja.es)

Fin de Grado



FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

TRABAJO FIN DE GRADO  
GRADO EN TURISMO

# **Aldeanueva de Ebro y su incipiente actividad turística. El enoturismo como referente.**

Autora: D<sup>a</sup> Nerea Ibáñez Fernández

Tutor: D. José Ángel Llorente Adán

CURSO ACADÉMICO 2016-2017

## ÍNDICE

RESUMEN / ABSTRACT .....	3
1. INTRODUCCIÓN .....	5
2. RECURSOS PAISAJÍSTICOS, PATRIMONIALES Y CULTURALES DE ALDEANUEVA DE EBRO.....	8
2.1 Recursos paisajísticos de Aldeanueva de Ebro	
2.2 Recursos patrimoniales de Aldeanueva de Ebro	
2.2.1 Elementos de carácter religioso	
2.2.2 Elementos de carácter civil	
2.2.3 Elementos relacionados con el vino	
2.3 Recursos culturales de Aldeanueva de Ebro	
3. LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DE ALDEANUEVA DE EBRO.....	18
3.1 Evolución económica y auge del turismo en Aldeanueva de Ebro	
3.1.1 Evolución económica de Aldeanueva de Ebro: desde sus orígenes hasta la moderna agricultura actual.	
3.1.2 Recursos turísticos de Aldeanueva de Ebro: presentación de sus bodegas.	
3.1.3 Recursos turísticos de Aldeanueva de Ebro: obra artística de Miguel Ángel Sáinz.	
3.2 Enoturismo: evolución y actualidad	
3.2.1 Evolución vitivinícola desde sus inicios hasta la actualidad	
3.2.2 Consolidación actual del sector	
3.3 Futuras propuestas que fomenten el sector turístico enológico	
4. CONCLUSIONES.....	43
5. BIBLIOGRAFÍA.....	47
6. ANEXOS.....	50

## **RESUMEN:**

Aldeanueva de Ebro situada en La Rioja Baja, contiene una gran extensión de viñedo y un rico patrimonio artístico. Este patrimonio se divide a lo largo de la memoria en: recursos de carácter religioso, civil e histórico y por supuesto, elementos relacionados con el vino. La localidad destaca por su “mar de viñas” y por gestionar alrededor de un 10% de la D.O.Ca.Rioja. A pesar de contar con veintiuna bodegas, sólo algunas de ellas se dedican al mundo del enoturismo. De un pasado ganadero, llegamos a un presente agrícola donde sus caldos gracias a la bodega-cooperativa (Viñedos de Aldeanueva) imperan. A lo largo de este trabajo se profundizará en el desarrollo enológico aldeano, su reciente evolución, las estrategias desarrolladas para fomentar el turismo y sus puntos críticos hasta ir adquiriendo un nivel de desarrollo como producto turístico pujante y en clara fase de despegue.

Cabe destacar, la festividad de la “Feria de Entreviñas” y las obras en las que ha participado el artista local Miguel Ángel Sáinz.

## **ABSTRACT:**

Aldeanueva de Ebro, located in the region of La Rioja Baja, has huge Vineyards and wonderful landmarks. Its cultural heritage is divided in religious, civil and historical monuments. In relation to wine, Aldeanueva stands out for the term ‘mar de viñas’ and it manages a 10% de la D.O.CaRioja. Although it contains twenty-one wine cellars, a few of them are dedicated to the ‘wine tourism’. Previously, farming was the core economic activity, but at present, wine has the most prominent role. ‘Viñedos de Aldeanueva’ is the biggest winery of Rioja. In the memory, we give priority to the wine, the economy of the town, the developed strategies in order to improve the tourism and the most critical points. All things considered, the region needs to acquire a high level of development as an industrialized and touristic destination.

Furthermore, the 'Entreviñas festival' and the variety of artwork by Miguel Ángel Sáinz are both relevant elements of the village.



## 1. INTRODUCCIÓN:

Como reza el propio título de este Trabajo Fin de Grado, a partir de ahora TFG. Esta memoria se centra en una parte específica de la actividad turística como es el enoturismo. Y, en concreto, en la evolución de dicho sector en el municipio de Aldeanueva de Ebro situado en la comarca de la Rioja Baja. Por lo que, previamente, se hace necesario analizar qué se entiende por el concepto de 'enoturismo'. Existen muchas definiciones sobre enoturismo con distintas acepciones, como veremos a continuación. En definitiva, de lo que se trata es de un tipo de turismo alternativo relacionado con el producto del vino, además de con otros modelos de turismo, como el gastronómico, el rural y el cultural.

Según la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN, 2007), por enoturismo se entiende “aquel tipo de turismo dedicado a potenciar y gestionar la riqueza vitivinícola de una determinada zona, el cual nos permite acercarnos a la naturaleza y ensalza las percepciones de nuestros sentidos”.

Según el El Espacio Europeo del Enoturismo (VINTUR, 2006), el enoturismo es “el desarrollo de las actividades turísticas, de ocio, y tiempo libre dedicadas al descubrimiento y disfrute cultural y enológico del vino, la viña y su territorio”.

El desarrollo actual del sector enoturístico apuesta por una oferta distinta, enriquecedora y complementaria al turismo rural. Lo que le aleja del tradicional turismo de sol y playa, caracterizado por ser un turismo masificado y concentrado en la costa. En este sentido, el “turismo del vino”, al igual que otros tipos de turismo actuales, como es el de naturaleza, el cultural, el de deportes de riesgo, de montaña, etc. Surgen cada vez con más fuerza, porque el turista se vuelve más exigente, en cuanto a experiencias singulares y busca nuevas alternativas de viajar. Estas distintas posibilidades generan una demanda complementaria dentro del turismo rural de interior. Lo que refleja la marcada dicotomía, que se viene dando entre el turismo masificado de sol y playa, y la cada vez mayor oferta cultural, patrimonial, de naturaleza o rural, más propia de las regiones del interior peninsular.

El enoturismo, en nuestro país, define un nuevo tipo de perfil de turista. Se trata de personas especializadas, con intereses y amplios conocimientos por todo lo relacionado con el mundo del vino. Se trata de turistas exigentes que buscan servicios de cierta calidad, además de conocer todo lo relacionado con la cultura vitivinícola y el aprendizaje de las costumbres de la región. Así, el enoturismo surge a mediados de la década de los años 1990, como un nuevo segmento turístico (Hall, 1996; Getz, 2000).

Su reciente surgimiento permite explicar su auge actual en España. Con una creciente demanda en muchas de las comarcas o regiones donde existe una gran tradición vitivinícola como atestiguan las diferentes denominaciones de origen existentes. Entendemos por Denominación de Origen (D.O.) un concepto que acompaña a unas características propias de un lugar, región o localidad donde se producen aquellos vinos, que poseen unas cualidades y unos caracteres propios. Debido a las condiciones

geográficas del entorno y al proceso de elaboración y crianza al que son sometidos dichos caldos. De esta manera se crea una imagen o marca reconocida que cumple con unos parámetros de calidad, lo que le otorga una garantía determinada al cumplir con unos objetivos económicos, comerciales y jurídicos que ayudan a preservar el patrimonio de la región.

Desde una visión científica y global, lo que se pretende es promover un desarrollo socioeconómico y ambiental. En las regiones donde hay gran variedad de terrenos de vid, a través tanto de la venta directa de vino en las bodegas como de las nuevas oportunidades de desarrollo y negocios que surgen en dichas zonas geográficas (López-Guzmán, 2010). Lo que se pretende en muchos casos es reactivar y promover el desarrollo local de muchas áreas rurales que estaban quedando deprimidas al constituir la agricultura la base principal de su economía. En este sentido, el enoturismo se plantea como una diversificación y complemento a la actividad económica ya existente.

Ante tal situación, se está dando un sinnúmero de proyectos e iniciativas como la denominada “Rutas del Vino en España”, propuesta por dos ministerios: el de Energías, turismo y agenda digital y el de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, como una forma de apoyar y unificar las distintas ofertas enoturísticas existentes en nuestro país de carácter comarcal o regional (Castillo Canalejo y López Guzmán, 2011).

Según la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), España alcanzó 1.023.000 hectáreas de viñedo en 2013. Es el primer país del mundo mundial con mayor superficie dedicada al cultivo de la vid. Ni si quiera, países como Estados Unidos (408.000 hectáreas) o China (600.000 hectáreas) alcanzaron el número total de hectáreas de viñedo en España. Por tal motivo, ante una extensión del cultivo vitivinícola tan enorme, es comprensible el gran peso del sector en la agricultura española actual. A partir de ello, se van a ir desarrollando ofertas e iniciativas que ponen en valor el mundo del vino, hasta convertirlo en lo suficientemente atractivo como para ser demandado por un sector de la población en alza. El turismo del vino se da en regiones como Andalucía (vinos de Jerez), Castilla y León (D. O. Ribera del Duero y Toro), Castilla la Mancha (D.O. Valdepeñas, La Mancha...), Galicia (Albariño y Ribeiro), Cataluña (D. O. Penedés, Cava) y entre otras muchas, pero es en la comunidad riojana donde este tipo de turismo está consiguiendo un protagonismo especial al ser avalada por la Denominación de Origen Calificada, la única marca de calidad de España con esta catalogación. Lo que le proporciona prestigio tanto nacional como internacional. Si contextualizamos geográficamente el desarrollo del turismo enológico en nuestra Comunidad, La Rioja, no puede dejarse del lado el despegue paralelo y al unísono que ha tenido en la comarca de la Rioja alavesa, que aunque política y administrativamente dependen de la comunidad vecina del País Vasco, sus viñedos están amparados bajo la misma denominación de origen Rioja. Lo que explica que el desarrollo enoturístico se haya producido de igual manera y, en muchos casos, con mayor acierto en tierras alavesas al albergar nuevos proyectos arquitectónicos de gran proyección y renombre. Evidentemente, la comarca de la Rioja Alta, con el denominado “barrio de la Estación” de Haro son el germen y el símbolo del desarrollo



enoturístico regional. La ciudad jarrera posee un sector enoturístico potente y continuado a lo largo de todo el año, gracias a su diversificada oferta. Más recientemente, gracias al impulso de la administración y de un potente sector privado, el enoturismo está dejando de ser algo exclusivo de la Rioja Alta o Rioja Alavesa y se está expandiendo por otros puntos de la comunidad riojana como es en la comarca de la Rioja Baja. Donde el municipio que va a ocupar la mayor parte de estas líneas, Aldeanueva de Ebro, está haciendo auténticos esfuerzos por desarrollar dicho sector.

La situación estratégica de Aldeanueva de Ebro, como ya se ha dicho, en la comarca riojabajeña, ha permitido un desarrollo económico creciente fundamentado en el mundo del vino. Su gran extensión actual de viñedo, al mismo tiempo, que la larga tradición vitivinícola avalada consolida dicho sector. Aunque su actividad agrícola no es sólo el cultivo del viñedo sino que también se basa en las hortalizas, verduras y frutas que proporcionan las tierras más fértiles, que son aquellas más próximas al cauce del río Ebro.

Los avances producidos durante las últimas décadas del siglo XX y ya en pleno siglo XXI, ha hecho que esta localidad riojana sea uno de los municipios europeos con mayor renta per cápita. Su alto nivel de vida se explica fundamentalmente por el enorme desarrollo del viñedo y por los altos precios que la uva ha alcanzado en los mercados.

Entre los objetivos del trabajo se encuentra el estudio y análisis del enoturismo de Aldeanueva. Para ello resulta imprescindible realizar un análisis o estado de la cuestión sobre dicho sector turístico y proponer una serie de iniciativas que fomenten y refuercen el despegue enoturístico de Aldeanueva de Ebro, como se irá viendo a lo largo de este dossier.

## **2. RECURSOS PAISAJÍSTICOS, PATRIMONIALES Y CULTURALES DE ALDEANUEVA DE EBRO**

Aldeanueva de Ebro conserva un rico y variado patrimonio, como se verá en este apartado. A continuación se destacan las características más relevantes de su entorno natural, el viñedo como elemento dominante del paisaje agrario, sus principales referentes patrimoniales históricos, tanto civiles como religiosos. De la misma manera, destacaremos la producción artística de Miguel Ángel Sainz, dado que es en su localidad natal donde existe un mayor número de obras propias. Así como los referentes turísticos en los que se fundamente el desarrollo enoturístico incipiente en el municipio. Además, de destacar eventos que forman parte de las costumbres y tradiciones aldeanas como fiestas populares, la feria “Entreviñas”, entre otras y que se reparten a lo largo de todo el calendario.

### **2.1 Recursos paisajísticos de Aldeanueva de Ebro**

El paisaje agrícola de Aldeanueva de Ebro por su ubicación en la comarca de la Rioja Baja, posee características propias de las estribaciones montañosas que conforman el Sistema Ibérico riojano, al encontrarse en las faldas de la Sierra de Yerga, así como un paisaje propio de ribera, por extenderse por el Norte con el mismo río Ebro, que hace de límite. Las condiciones climatológicas de la zona son las propias de un clima mediterráneo continentalizado. Este tipo de clima favorece, puesto que el terreno de Aldeanueva es poco lluvioso y es predominante el sol, sobre todo en verano, cuando se dan los meses más calurosos, que favorecen la elevada calidad, el destacado color y la alta-media graduación de la uva de la comunidad. Por lo que su agricultura está condicionada por dichas características físicas, además de otros elementos. La mayor parte del paisaje de Aldeanueva se caracteriza por estar ocupado mayoritariamente por una agricultura de secano, con cultivos como el viñedo, el olivar, el cereal y más recientemente, el almendro. Aunque es el viñedo, en estos momentos, el que por su gran extensión, llega a constituirse como un monocultivo. Las cepas suelen ocupar suelos pedregosos característicos de la zona de glaciares en las que se encuentran, entre el pie de monte del Sistema Ibérico y las tierras fértiles del Ebro. Por su gran extensión, recibe el nombre popular de “Mar de viñas”, un término acuñado precisamente, para promover turísticamente el paisaje de viñedo aldeano. Por otro lado, la agricultura de regadío está próxima a las acequias del pueblo hacia el Ebro donde se cultivan verduras, hortalizas como la alcachofa, huertos y frutales (melocotón y la llamada “pera conferencia” denominada por estar atribuida a la pera de Rincón de Soto Denominación de Origen).

Sin entrar en detalles, se puede decir que el viñedo de Aldeanueva está constituido por numerosas variedades de uva, lo que le da una mayor diversidad. Entre ellas destacan variedades como tempranillo y garnacha, en menor medida el mazuelo y graciano, recuperadas en los últimos años y otra implantada recientemente es la variedad verdejo. Visualmente, cuando más notable se hace las distintas cepas es en otoño, tras la cosecha, es en el momento de caída de las hojas. Lo que dota de cromatismos de lo más visuales y llamativos propios de las áreas vitivinícolas. Sin lugar

a dudas, este hecho puede ser un reclamo turístico si se promocionase y se canalizasen visitas que buscasen disfrutar del entorno natural y del paisaje del viñedo.

Según la Guía de turismo de Aldeanueva de Ebro (2012), “el municipio cultivado es de aproximadamente 6.000 hectáreas de viñedo y gestiona alrededor de un 10% de la totalidad del Vino de Denominación de Origen Calificada Rioja”. Y debemos destacar que dentro del pueblo de Aldeanueva, así como en toda La Rioja, los 6.500 kilos que se deben recoger como máximo por Ha son Calificados como Denominación de Origen Rioja, incluyendo si hay un exceso de uva o una cosecha grande, el consejo regulador ampara a los agricultores hasta un 10% más de uva de mesa como Denominación de Origen.

La intensa presión humana, ejercida a lo largo del tiempo, en el entorno próximo a Aldeanueva, explica que, en la actualidad, los espacios naturales sin apenas intervención antrópica, sean muy reducidos. Algunos de estos ejemplos los encontramos alejados del núcleo de población, en los parajes que ascienden a la Sierra de los Agudos. Uno de estos parajes es Torguera. Es un paisaje que acumula aguas arrastradas por los barrancos, con altas cantidades de sales y sodio que limita el uso agrícola, por la dificultad de la absorción de agua. Sin embargo, a pesar de lo abrupto del terreno siempre ha resultado una zona visitada por los barrancos, cuevas y bifurcaciones geológicas que tiene.

En los picos de El Agudo (término municipal de Calahorra), el Cabizgordo y Sierra de Yerga (que pertenecen a Alfaro y Autol) ha sido repoblado con pino y carrasco, con la intención de rebajar la erosión de la actividad humana.

Cabe destacar que, *la Sierra de los Agudos*<sup>1</sup> o también llamado “El Agudo”, por ser el paisaje erosivo más maravilloso de La Rioja, es equiparable a las Bardenas Reales de Navarra. Siendo el paisaje más destacado, en muchas de sus pinturas, de nuestro artista más característico Miguel Ángel. El Agudo, es la altura o pico más alto de Aldeanueva de Ebro.

Por la gran superficie de viñedo que se cultiva en este municipio riojabajeño, dentro de los pueblos cuyo término municipal se acoge a la Denominación de Origen Calificada Rioja, Aldeanueva de Ebro ocupa uno de los primeros puestos tanto en extensión como en cantidad de producción de caldos de Rioja. Reflejo de ello son sus veintiuna bodegas entre las que destaca la Cooperativa **Viñedos de Aldeanueva**, como la bodega de mayor elaboración de vino amparada por la Denominación. Esta gran cooperativa, se explica posteriormente en el apartado propio de las bodegas de la localidad.

---

<sup>1</sup> **Los Agudos:** es un modesto cordal que se alza entre Calahorra, Autol y Aldeanueva de Ebro y que se integra en un interesante espacio natural con personalidad propia junto con el embalse de Perdiguero y la laguna del Recuenco. Está compuesto de materiales fuertemente erosivos que han dado lugar a un paisaje de profundas llasas (barrancos), cárcavas y pronunciadas crestas.



**Imagen 1: Sierra de los Agudos**  
(Fuente: <https://www.flickr.com>)

## **2.2 Recursos patrimoniales de Aldeanueva de Ebro**

Aldeanueva de Ebro conserva un rico y diverso patrimonio histórico. Entre los que destaca la iglesia parroquial de San Bartolomé y dos ermitas, una de ellas secularizada y convertida en Museo del Vino. Además, durante la última mitad del siglo XX, un artista local enriqueció dicho patrimonio todavía más con sus obras. Se trata de Miguel Ángel Sainz, del que se hablará posteriormente. Es un claro ejemplo de un gran artista de Aldeanueva de Ebro, que adoraba su localidad natal.

A continuación, se explican los distintos elementos patrimoniales que existen en el municipio de Aldeanueva, clasificados en elementos de carácter religioso, civil, y elementos relacionados con el mundo del vino.

### *2.2.1 Elementos de carácter religioso*



Uno de los elementos más antiguos y emblemáticos del municipio es **El Arco de Aldeanueva de Ebro**. Se trata de un gran arco de medio punto de arquitectura civil, de estilo renacentista y construido en ladrillo. Construido entre los siglos XV y XVI. Se podría decir, que el Arco representa la puerta más antigua de entrada al municipio de Aldeanueva. El Arco, está adosado a la “antigua” **Ermita de Nuestra Señora del Portal**. Decimos antigua, porque durante trescientos años se utilizó para el culto, pero conforme fue pasando el tiempo sus usos y utilidades han ido variando.

**Imagen 2: Monumento del Arco**  
(Fuente: [www.google.es](http://www.google.es))

Como es habitual en muchos pueblos, en la plaza central se encuentran los edificios más representativos, como en este caso, la **Iglesia de San Bartolomé**. La torre fue construida en ladrillo sobre otra torre de menores dimensiones, según el diseño renacentista de Pérez de Solarte (último tercio del siglo XVI). Destaca su torre sobre el resto de edificaciones, visible a varios kilómetros. Su retablo mayor está considerado como una de las joyas del arte religioso de La Rioja (siglos XVI, XVII y XVIII). Parte de él se atribuye al reconocido artista Arnau de Bruselas así como a Pedro de Troas. Posee un estilo romanista y con claras *frecuencias miguelangescas*.



En la puerta sur de la Iglesia, de estilo Barroco, hay una escultura de San Bartolomé hecha por Miguel Ángel Sainz en 1991. El entorno de la Iglesia se conoce como El Fosal, por ser el antiguo cementerio, hasta que en el siglo XIX, se construye el actual cementerio a las afueras del municipio.

**Imagen 3: Iglesia de San Bartolomé, siglo XXI**  
(Fuente: propia)



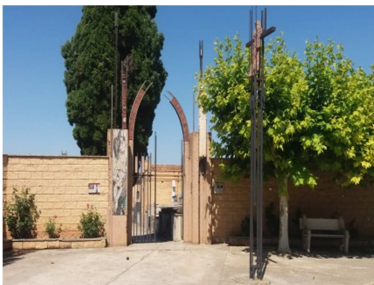
La importancia de **El Fosal** se debe a que en él se encuentran varias esculturas, desde la mencionada portada de la Iglesia parroquial a un conjunto de mosaicos, peculiares farolas de hierro y vidrio, a modo de esculturas. Además de albergar, la *Mujer recostada* que moldea la fuente del Fosal y *Jesús y la adúltera*, que se explican más adelante como obras de Miguel Ángel.

**Imagen 4: Fosal de Aldeanueva de Ebro**  
(Fuente [www.panoramio.es](http://www.panoramio.es)):



**La Ermita de la Virgen de los Remedios** aunque se desconoce la fecha exacta de su construcción, por el tipo de construcción y la fachada, se data del s. XVIII, por lo que es de estilo barroco. En su interior destaca la figura policromada de la Virgen de los Remedios con el niño. La Virgen que preside en la actualidad es obra de Miguel Ángel Sainz.

**Imagen 5: Ermita de la Virgen de los Remedios**  
(Fuente: <http://www.todopueblos.com>)



**El cementerio.** Destaca su pórtico de entrada creado en 1982. Un diseño de Miguel Ángel Sainz. También en su interior hay panteones y esculturas diseñadas por Miguel Ángel, están son *la Mujer que añora* y *Ángel del sepulcro*, que se explicarán más adelante.

**Imagen 6: Portal del cementerio**  
(Fuente: propia)

## 2.2.2 Elementos de carácter civil



Cerca del Museo del Vino, se encuentra **La Plaza de la fuente** de carácter civil donde tenemos representados dos esculturas creadas en 1997: una mujer con un cántaro y un hombre con un caballo que representan, de forma alegórica, como una bella y joven mujer va a por agua y se encuentra a un joven dando de beber a su caballo. Ese es el uso que antiguamente se le daba a dicha fuente y que el artista local, Miguel Ángel, quiso resaltar como lugar de encuentro entre los jóvenes del lugar en aquel preciso momento.

**Imagen 7: La Plaza de la Fuente**  
(Fuente: <http://www.panoramio.com>)



Ocupando un lugar privilegiado, en el centro de la Plaza se encuentra el conocido como **El Pirulí**. Un elemento escultural de gran altura y con numerosas esculturas en su parte superior que fue creado por el artista Miguel Ángel en los años 1989 y 1990.

**Imagen 8: El Pirulí**  
(Fuente: <http://www.panoramio.com>)

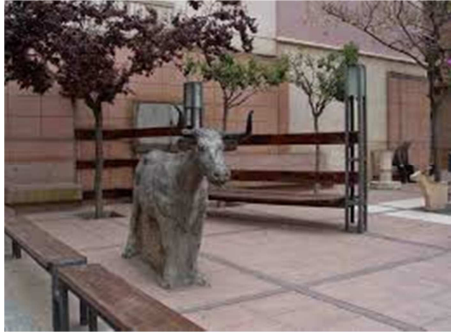
En todo lo que es el casco antiguo del municipio existen **cuatro casas nobles** de gran importancia. Son edificios con escudos nobiliarios en sus fachadas. Fueron construidas en ladrillo, en los siglos XVI y XVII. Uno de estos edificios es, la Casa Bucesta situada en la misma plaza del pueblo.



La parte de arriba contiene un balcón con un conjunto de esculturas, que representan las estaciones del año, las horas del día y las edades de la persona humana.

**Imagen 9: Casa Bucesta, siglos XVI-XVII**  
(Fuente: Libro "**Aldeanueva de Ebro histórica**")





**Imagen 10: Plaza del encierro**  
(Fuente: [www.panoramio.com](http://www.panoramio.com))

En **La Plaza del encierro**, data de 1994, destaca también el conjunto escultural formado por vacas bravas, que se explicarán en el apartado de obras de Miguel Ángel. Se encuentran otras esculturas históricas hechas por Miguel Ángel. Sainz. A un lado, una gran “Vaca” que mira hacia la plaza de toros y rodeada de maderos. Al otro lado, un conjunto de “vaquillas” más pequeñas, moldeadas y unidas con toboganes para los niños más pequeños.



**Imagen 11: Cine ARCA**  
(Fuente: propia)

Frente a la plaza del encierro, en una de las calles principales se encuentra el **Cine ARCA** del municipio que se representa como un edificio histórico. En su interior, contiene más obras del “artista aldeano” que detallaremos con más atención posteriormente.



**Imagen 12: Plaza de toros**  
(Fuente: propia)

**Plaza de Toros**, es un edificio civil construido en 1891, propiedad del ayuntamiento y cuya puerta principal fue diseñada por Miguel Ángel.



**Imagen 13: Plaza del escultor**  
(Fuente: Libro “**Aldeanueva de Ebro histórica**”)

En la entrada principal del pueblo, se encuentra **la Plaza del escultor**, que contiene una gran escultura del mismo. Es una obra del escultor Víctor Ochoa, quien representa a Miguel Ángel con una vara con aspecto juvenil, pero con carácter ya maduro como si estuviera caminando.



Por último, **la Plaza de La Libertad** que fue hecha por la escultora y sobrina del artista, Mapi Gutiérrez Sainz, en el año 2008. Muestra una clara representación hacia Miguel Ángel Sainz. Conteniendo una gran escultura de Miguel Ángel sentado sobre un banco hecho con vidrieras. El cual aparece en actitud pensante, contemplando un mosaico.

**Imagen 14: Plaza de la Libertad**  
(Fuente: Libro **“Aldeanueva de Ebro histórica”**)

### *2.2.3 Elementos relacionados con el vino*

Hay que mencionar también, el número de bodegas ampliadas en Aldeanueva de Ebro en los últimos años, que además de formar parte de la *fisionomía* del pueblo tienen un marcado componente económico que le da distinción y categoría a los vinos de nuestro municipio. Por otro lado, el *Museo del Vino de La Rioja Baja* combina la conservación del patrimonio histórico-artístico. Su función principal, ha sido y es potenciar el desarrollo turístico y cultural de Aldeanueva de Ebro.

Así, el edificio histórico llamado antiguamente Ermita de Nuestra Señora del Portal y actualmente conocido como el **Museo del Vino de La Rioja Baja** fue construido en ladrillo y data del siglo XVI, desde entonces ha sufrido numerosas modificaciones y restauraciones según su uso.



**Imagen 15: Museo del Vino**  
(Fuente: **www.panoramio.com**)

Su evolución histórica ha sido, primero y durante 300 años como edificio para el culto. En segundo lugar, se usó como hospital-enfermería, como oficina de ranchos, herrería del municipio y teatro a finales del siglo XIX. Más adelante, volvió a reutilizarse para la liturgia. Definitivamente, tras quedar abandonado durante 40 años, en 2000, fue restaurado por Viñedos Aldeanueva Sociedad Cooperativa y convertido en el primer Museo del Vino de La Rioja Baja. Actualmente, es uno de los principales atractivos turísticos de la zona. En su interior contiene una gran variedad de utensilios antiguos que se utilizaban para la labranza del campo así como para la elaboración tradicional de vino. Por su estratégica situación dentro del municipio su uso es muy dinámico y en él se realizan eventos de lo más diverso como: catas de vino, conciertos o exposiciones.



Cada vez son más los visitantes que quieren ver todos esos útiles vitivinícolas que atraen la atención del visitante desde su inauguración en junio del año 2000. Por el momento, en su interior se han organizado diferentes eventos. Algunos de ellos son: el primer Concierto de música de Cámara, dentro de los *actos del Vino y los 5 Sentidos*, y el primer Concurso de Fotografía relacionado con el vino y las viñas y organizado por *Arecovi*.

### **2.3 Recursos culturales de Aldeanueva de Ebro**

Como otros muchos municipios, Aldeanueva de Ebro mantiene muchas de sus costumbres y tradiciones de tiempos pasados. De hecho, la localidad cuenta con una gran cantidad de festividades a lo largo de todo el año.

Aldeanueva sigue manteniendo un carácter eminentemente agrícola, pero este hecho no ha sido un freno para que la propia sociedad dejase de transformarse. De hecho, hace varias décadas era más común ver jugar a niños y jóvenes por las calles de lo que sucede en la actualidad. Los juegos populares estaban a la orden del día, desde los más tradicionales y comunes como los juegos como la peonza las tabas o la comba a otros más singulares como el “gamocho” que consistía en que uno de los jugadores lanzaba al aire el palo o gamocho y de un golpe pretendía alejarlo todo lo posible todo ello con un círculo dibujado en el centro. Ganaba el jugador que introducía el palo en el círculo, o el “roncho” que consistía en hacer girar un aro empujado con una “horquilla” de alambre. Además de otros más recientes como el escondite, cuyo escenario era todo el pueblo y los campos cercanos.

Todavía perduran las partidas típicas de cartas como las de mus, póker, julepe o brisca, aunque su frecuencia no es tan habitual.

Otro rasgo común de los pueblos, el “trasnocho”, consistía en juntarse con los vecinos o amigos para pasar un rato de descanso durante el atardecer y en donde era frecuente las conversaciones sobre cotilleos o chismorreos del pueblo.

Desde la perspectiva de la gastronomía tradicional, en la comarca eran frecuentes la elaboración de platos derivados de la uva y el vino. Por tratarse del producto estrella de Aldeanueva su presencia en dicho municipio riojabajeño no fue ajeno, sino todo lo contrario llegaron a ser elaboraciones típicas.

Se trata de elaboraciones como *el arrope*, que es un líquido muy dulce y denso que se elabora a partir del mosto cocido. *El mostillo*, producto como el arrope, cocido con harina, nueces, almendras, canela, cáscara de naranja, entre otros productos. Y de manera similar, *los tajos*.

También con mosto, se hacía *el sofocado*, que se trata de una mistela a la que se le añade alcohol al mosto, muy rica de probar.

*Los hormigos*, a base de harina y agua que se toma frito con arrope.

Por último, no podemos dejar atrás *el zurracapote* como producto típico consumido durante las fiestas patronales del municipio. Es un tipo de sangría hecho con vino, refrescos, diversos licores y canela principalmente.

Aunque la elaboración de dichos productos típicos ha decaído hasta casi desaparecer y solo los más mayores saben elaborarlos, recientemente, desde distintas iniciativas y para ocasiones especiales se están volviendo a elaborar con el propósito de que no desaparezcan y darlos a conocer.

El calendario festivo de Aldeanueva, sin lugar a dudas, es de los más completos puesto que tiene un gran número de celebraciones a lo largo del año y, como se verá, se puede decir que Aldeanueva termina e inicia cada año de fiestas.

Cada 16 de enero es costumbre celebrar San Antón con hogueras en las calles donde se asan chuletillas, chistorra y patatas. A los pocos días, el 3 de febrero, se celebra San Blas, donde se bendicen ajos, sal, otros alimentos y pienso para los animales del pueblo y donde además de ello, los niños iban a la Iglesia para bendecir los típicos roscos blancos de San Blas. Actualmente, este evento se desarrolla de la misma forma, sólo que la Iglesia permite bendecir además de roscos, animales de todo tipo.

Durante el mes de febrero, la celebración de Carnaval también es un momento de reunión y diversión entre los aldeanos. A los cuarenta días la Semana Santa aldeana es vivida con fervor y recogimiento. Según Urdáñez (2015), cabe destacar como dato importante para la localidad, donde se exponen esculturas propias del artista Miguel Ángel. Estas figuras son: *El Cristo del madero* o la *Verónica*, entre otras muchas.

Ya en la primavera, el 15 de mayo, se celebra San Isidro, patrón de los agricultores, donde, además de los actos religiosos, es habitual un encierro de reses bravas y algún evento más patrocinado por la bodega cooperativa Viñedos de Aldeanueva. Con el solsticio de verano se celebra San Juan cada 24 de junio. Consiste en una degustación de Migas y chocolate, acompañado de un espectáculo musical.

Como fiestas más importantes, tenemos las fiestas patronales de San Bartolomé y Las fiestas de la Virgen de los Remedios. A continuación explicaré dichas fiestas y el resto, que aunque de menor importancia, también son representativas para el pueblo.

**Las fiestas de San Bartolomé** comienzan el día 23 de agosto y tienen una duración de siete días. Son en honor al patrón de la localidad por lo que se trata de las fiestas más importantes. Se caracterizan por ser habituales las dianas, pasacalles con la charanga, el desfile de carrozas, los encierros de vacas, las verbenas, o los fuegos artificiales.

**Las fiestas de la Virgen de los Remedios** duran dos días, generalmente del día 7 al 8 de septiembre. Tienen el nombre de la Patrona del municipio. Aunque son unas fiestas más cortas también hay encierros de vacas, verbenas, además de los actos religiosos.

**Las fiestas de invierno**, comienzan con el Chupinazo, en la Plaza del pueblo cada 31 de diciembre. Duran siete días. Además de los encierros y degustaciones habituales también de las fiestas de verano, destaca la Feria de Artesanía y la Degustación de Productos Típicos de la uva, conciertos, actividades infantiles, juveniles y deportivas.

**Las fiestas de la juventud**, se realizan cada primer fin de semana de mayo. Al igual que en otras fiestas de Aldeanueva, se realizan encierros de vacas, exposiciones de pintura, distintas exhibiciones (fotografía, comidas, etc) y concursos de calderillos. Pero hay que destacar que actualmente, con el fenómeno del mundo de la enología y aprovechando nuestros recursos vitivinícolas, se están implantando jornadas de vino y viña. Estas actividades, consisten en charlas o reuniones relacionadas con el vino, mediante una degustación de vinos de las distintas bodegas de Aldeanueva de Ebro y cursos de iniciación a la cata de vinos.

Por último en este apartado, como novedad, desde hace pocos años cada primer fin de semana de junio, se viene celebrando una feria denominada “Entreviñas” que gracias a su importante promoción y proyección está más que consolidada, como se demuestra en cada edición con la enorme cantidad de público que congrega. Especialmente, personas llegadas de otras localidades vecinas e, incluso, de otras regiones. Entreviñas es una feria con un carácter eminentemente enoturista, puesto que está centrada en la promoción de las bodegas y los caldos de Rioja propios de Aldeanueva, como se verá más adelante con mayor detenimiento.

Aprovechando la variedad de uvas que hay en esta pequeña localidad, damos la bienvenida a una inolvidable experiencia que junto al viñedo, a las bodegas, la cultura, el ocio y la diversión, ofrece una gran oferta enoturística reciente que, con el paso de los años, ha ido explotándose cada vez más.

Refiriéndose a la festividad de “Entreviñas”, se organizan un conjunto de actividades relacionadas con el vino y con el mundo del *enoturismo*.

Las actividades de dicha festividad, se realizan visitando una serie de monumentos propios de una ruta enoturística, que son interesantes conocer. En el apartado de los recursos enoturísticos del municipio hablaremos claramente de esta importante festividad, que cada vez va teniendo más auge debido a que la uva y todo los elementos que le rodean, es el fruto más destacado de Aldeanueva de Ebro.

### **3. LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DE ALDEANUEVA DE EBRO: EL ENOTURISMO**

Desde finales de la pasada centuria y comienzos del siglo XXI, el ayuntamiento de Aldeanueva de Ebro está llevando a cabo una serie de iniciativas y proyectos que pretenden potenciar el enoturismo como forma de promocionar el municipio y , así, atraer a turistas. Su firme compromiso ha conseguido grandes logros hasta el momento, yendo siempre por delante de la propia iniciativa privada, que es la que más se debe esforzar en un futuro próximo si, finalmente, se quiere conseguir una sólida oferta turística.

#### **3.1. Evolución económica y auge del turismo en Aldeanueva de Ebro**

En el siguiente apartado se realiza un breve análisis histórico del municipio para, posteriormente, focalizar la atención en los principales recursos que tiene el municipio, desde su elevado número de bodegas así como la amplia obra del artista Miguel Ángel Sáinz.

##### *3.1.1. Evolución económica de Aldeanueva de Ebro: desde sus orígenes hasta la moderna agricultura actual*

La actividad económica de Aldeanueva de Ebro ha pasado por diversas fases a lo largo del tiempo. En un primer momento, el origen de Aldeanueva como núcleo urbano durante la Edad Media se consolidó a partir de la ganadería. Ya en el siglo XVI, la economía tenía mayor base agrícola pues coincidió con el inicio de la decadencia de la Mesta. Durante el pasado siglo XX, la ganadería fue decayendo, como en muchas otras áreas, conforme la fuerza animal era sustituida por la mecanización de las labores del campo.

La ganadería tradicional de este municipio riojabajeño era predominantemente ovina y caprina. Aunque al igual que ocurría en cualquier entorno rural, cada familia contaba con su corral de animales para el autoconsumo familiar.

A mediados del siglo XX, la ganadería continuó descendiendo dando lugar a otras formas de vida económicamente más rentables. La desaparición del ganado cabrío coincidió con la introducción del vacuno, destinado a la producción de leche para el consumo interior. En la actualidad, todavía perduran seis explotaciones en las que se crían terneros para carne, cinco granjas para cerdos y una granja de pollos. Por otro lado, la reducida actividad ganadera que se practica en el presente es predominantemente ovina. Contamos con dos rebaños de ovejas. En ambos casos, tanto el ganado ovino como el vacuno, se encuentran en claro retroceso.

Una de las causas de la caída del ganado ovino de Aldeanueva, se dio por la escasez de terrenos de pasto. Entre otros motivos porque apenas se practica el barbecho. Por lo que el ganado debe pastar en terrenos de cultivo: en terrenos de viña puede pastar de octubre a enero, en terreno de cereal una vez cosechado y hasta la nueva siembra.

Mientras que el sector ganadero fue perdiendo peso e importancia dentro de la economía local no ocurrió lo mismo con la agricultura y la industria derivada de esta. Desde las conserveras, cuyo momento de mayor esplendor fue durante las últimas

décadas del siglo pasado, a las bodegas con una proyección más reciente. Hasta convertirse en seña e imagen de Aldeanueva en la actualidad. Como se demostrará en las próximas líneas, al constituir los elementos de referencia de la creciente actividad turística del municipio.

Desde épocas pasadas, destaca el predominio de la agricultura de secano. Productos como el trigo, la cebada, el centeno, la avena, el olivo y la vid. En origen, solamente, aquellas fincas más próximas al Ebro y por debajo del nivel del Canal de Lodosa (construido a principios del siglo XX) constituían la agricultura de regadío de Aldeanueva. Se trata de parcelas destinadas mayoritariamente a frutales y hortalizas.

Posteriormente y de carácter reciente, con la incorporación de tecnología a la agricultura, la incorporación de nuevos y más eficientes sistemas de riego, así como la creación de balsas, se fomentó el riego por goteo en los terrenos de secano. Por lo tanto se introduce de forma definitiva el regadío en el viñedo aldeano.

Mientras que el cereal ha ido disminuyendo, en cuanto a extensión y a importancia económica dentro del sector agrícola, la vid ha ido ganando terreno dentro de los productos principales. La evolución histórica de este producto, durante el siglo XX, ha ido cambiando. Este cultivo pasó una época de recesión, debido a la crisis de la filoxera; pero a mediados del siglo XX y, especialmente, en los noventa y primera década de la presente centuria, la superficie de viñedo ha crecido enormemente, hasta alcanzar máximos históricos. Un hecho que se ha dado por el gran rendimiento de los caldos de Rioja y por la gran apertura de su mercado. Los agricultores aldeanos han sabido aprovechar esta circunstancia e impulsar así su actividad vitivinícola como no se había dado hasta el momento en la propia localidad.

El origen industrial de Aldeanueva se remonta a las primeras décadas del siglo XX, cuando existía una pequeña fábrica de alcohol vínico, de José María Berenguer, que se dedicaba a destilar el orujo de la uva. En 1955 la empresa KIMBO, con fábrica de conservas establecida en Rincón de Soto, monta una factoría, dependiente de la misma, en Aldeanueva. A esta industria siguen otras conservas vegetales, como la Conservera Aldeana, S.L. y la Cooperativa de Frutos del Campo. Todas ellas han contribuido de manera significativa al aumento del nivel de vida de la población. Elaboran productos hortofrutícolas producidos por los nuevos regadíos y ofrecen nuevos puestos de trabajo.

La elaboración tradicional de vino en Aldeanueva se remonta a tiempos pasados en los que la elaboración era claramente familiar y de autoconsumo. Poco a poco, la producción irá aumentando y se comenzará a poner a la venta los caldos elaborados. La calidad de los mismos con un promedio de 15 grados de concentración alcohólica favorecerá su posicionamiento en el mercado. La mayor parte del vino aldeano comercializado siempre ha sido tinto aunque, más recientemente, en los últimos años, es reseñable el interés por la producción de vinos blancos o verdejos.

A mediados del s. XX, en concreto en 1956, debido a la concentración de la producción vinatera, se crea la Bodega Cooperativa San Isidro, en la actualidad Viñedos

de Aldeanueva Sociedad Cooperativa, que simboliza la unión de la mayor parte de los viticultores aldeanos. En estos momentos, dicha bodega goza de un reconocido prestigio y exporta gran parte de su producción a numerosos países del mundo.

Es ya durante los primeros años del siglo XXI cuando la producción de uva aumenta considerablemente, hasta alcanzar los 30 millones de kg. Lo que obliga a ampliar la Cooperativa e, incluso, al nacimiento de quince bodegas particulares. Convirtiendo al municipio en una de las localidades vitivinícolas más importantes de La Rioja.

Así en la actualidad, Aldeanueva de Ebro cuenta con un total de veintiuna bodegas, de las cuales dos de ellas ya no desarrollan la función como tal. Entre las bodegas se incluye la mayor bodega de elaboración de vino de La Rioja, Viñedos de Aldeanueva, que sigue siendo una cooperativa de socios y cuya producción supera los 20 millones de litros.

Por último, la decidida apuesta de la administración local por la promoción de la actividad turística de Aldeanueva, a partir del sector vitivinícola y el turismo enológico, ha dado como resultado la clara vinculación o asociación del municipio con el enoturismo en cualquiera de las muchas promociones o iniciativas que se impulsan desde el consistorio. Tanto es así que, como se indica en la propia Web municipal ([www.aldeanvueadeebro.org](http://www.aldeanvueadeebro.org)): “‘Enoturismo’ es una marca registrada por el Ayuntamiento, en el año 2003, con el fin de agrupar y potenciar todas las actuaciones, tanto de particulares y empresas, como del propio Ayuntamiento”. El objetivo es convertir al pueblo en un referente del turismo enológico a nivel regional y para ello se llevan a cabo un sinnúmero de actividades y eventos a lo largo de todo el año, como los que se citan en el apartado 3.2.2. Y fusionar las ofertas turísticas, culturales y enológicas de nuestro municipio, con horizonte hacia un futuro no muy lejano, para convertir al municipio en un ejemplo a seguir de la zona (La Rioja) y a otras comunidades próximas a ella. El proyecto servirá también para potenciar las actuaciones particulares y de empresas.

### *3.1.2. Recursos turísticos de Aldeanueva de Ebro: presentación de sus bodegas*

A continuación, en este apartado se describirán los diferentes elementos o atractivos que componen la oferta turística de Aldeanueva de Ebro, en cuanto a sus bodegas se refiere y monumentos relacionados con ellas.

El municipio de Aldeanueva lleva apostando decididamente por el enoturismo durante la última década y esto tiene su plasmación en la propia idiosincrasia de la localidad. Tanto en sus calles con numerosos elementos vinculados al mundo del vino como en las numerosas actividades realizadas a lo largo del año y que también tienen puesto el foco de atención en el entorno vitivinícola. Como por ejemplo, el **Museo del Vino** ya nombrado anteriormente, donde se muestra una serie de objetos relacionados con los distintos periodos históricos del pueblo y con el trabajo en el campo, especialmente con la vitivinicultura, diversos cuadros relacionados con el mundo de las

viñas sobre la historia de Aldeanueva y además, pensando en un público amplio, se ofrecen catas de vino propias de la localidad.

El museo es visitable y para ello se requiere llamar previamente al teléfono que aparece en la página web [http://www.enoturismo.es/museo\\_del\\_vino.html](http://www.enoturismo.es/museo_del_vino.html). Dentro del establecimiento, se realiza una visita guiada pasando por toda la elaboración tradicional del vino. Las catas, son realizadas en el Aula de Cata de dicho Museo, y el horario es: los sábados por la mañana, a las 12h. En función de las personas que asistan, se realizan distintas sesiones de cata. Se permite una cierta flexibilidad puesto que las catas se adaptan según las características o los intereses del visitante. Así, se organizan catas para grupos concertados, a nivel empresarial, etc.

En el año 2016, se celebró la sexta edición de las tardes de música y vino celebradas en dicho museo. Estas jornadas se realizan los sábados por la tarde entre los meses de enero a marzo. El objetivo principal es la difusión de los vinos elaborados en Aldeanueva de Ebro. Este evento es organizado por el Ayuntamiento de la localidad. La actividad consiste en escuchar una actuación musical en directo, mientras los asistentes degustan tres vinos que son presentados antes de la cata por enólogos profesionales.

Otra opción que, sin lugar a dudas, se está convirtiendo en el principal reclamo turístico del municipio aldeano, en los últimos años, es las visitas a las bodegas. Para ello, existe información disponible de carácter turístico así como horarios y forma de contacto en el siguiente enlace: [http://www.enoturismo.es/visitas\\_a\\_bodega.html](http://www.enoturismo.es/visitas_a_bodega.html). (Acceso el 04/01/2017).

A continuación se muestran dos tablas de elaboración propia, donde se indican los datos más relevantes de cada una de las bodegas del municipio, de las cuales, como se verá posteriormente, se han seleccionado algunas de ellas por considerarse con una mayor disponibilidad de horarios e información turística. Lo que las hace potencialmente más accesibles al propio desarrollo de la actividad turística por la que se está apostando en Aldeanueva. El objetivo es explicar sus características más relevantes. En la primera tabla se indica brevemente aquellas bodegas calificadas de mayor relevancia en cuanto a su extensión, y en la segunda tabla, se incluye el resto de bodegas de la localidad también importantes pero menos detalladas que las anteriores.

NOMBRE	CARACTERÍSTICAS	HORARIO Y PRECIO DE LA VISITA	CONTACTO (Teléfono y e-mail)
VIÑEDOS DE ALDEANUEVA	Cuenta con 850 socios y 2.600 ha de viñedo. Pertenecen a la bodega: Viña Herminia y Fincas de Azabache.	De lunes a sábado: 08:30-13:30h; 15:30-18:30h. -Sólo visita: 5€/persona -Visita + degustación: 7€/persona (1vino) -Para 5 personas + visita + degustación (2 vinos): 9€/persona	Tel.: 941163039 Email: <a href="http://www.aldeanuevaa.com">www.aldeanuevaa.com</a>
BODEGAS DEL MEDIEVO	Cuenta con 150 ha de viñedo y tienda online.	No está orientada al enoturismo.	Tel.: 941163141 Email: <a href="http://www.bodegasdelmedievo.com">www.bodegasdelmedievo.com</a>
BODEGAS Y VIÑEDOS QUINTA AVENIDA	Fundada en el año 2000, con carácter moderno. Realiza una elaboración de más de 5 millones de litros y contiene 400 ha de viñedo a su alrededor.	Cita previa + visita guiada	Tel.: 941163655 Email: <a href="http://www.quintaavenida.es">www.quintaavenida.es</a>
BODEGAS ONTAÑON	Cuenta con tres bodegas en La Rioja (Quel, Logroño y Aldeanueva) y con una en Burgos (Fuentecén). Posee 180 ha de viñedo cada una de sus bodegas. En Aldeanueva es donde se lleva a cabo la elaboración del vino.	No está orientada al enoturismo.	Tel.: 941142317 Email: <a href="http://www.bodegasontanon.es">www.bodegasontanon.es</a>
VIÑEDOS REAL RUBIO	Tiene más de 90 ha de viñedo Ha ganado diversos premio internacionales.	Horarios de fin de semana: Grupos con cita previa 5€/persona + visita + cata + degustación 2vinos	Tel.: 941163672 Email: <a href="http://www.bodegasrealrubio.com">www.bodegasrealrubio.com</a>

**Tabla 3.1.2: Principales Bodegas de Aldeanueva de Ebro**

**Fuente:** Elaboración propia a través de las distintas páginas web de las bodegas (Última consulta 12/06/2017)



NOMBRE	CARACTERÍSTICAS	HORARIO Y PRECIO DE LA VISITA	PECULIARIDADES	CONTACTO (Teléfono y e-mail)
VIÑEDOS RUIZ JIMÉNEZ	La finca se encuentra en el paraje singular de Los Agudos Elabora vinos ecológicos y posee 45 ha de viñedo propio.	En los últimos años, no se realizan visitas.	Elaboración de vino ecológico.	Tel.: 9411163577 email: <a href="http://www.vinedosruizjimenez.es">http://www.vinedosruizjimenez.es</a>
BODEGAS DOMECA DE JARAUTA	Se creó en 2005. Contiene 100 ha de viñedo.	De lunes a viernes: 9.00-13.30h; 15.30-19.00h; Sábados: hasta la 13.00h Grupos máximo de 10 personas: 7€/persona Cata + visita al viñedo	Vinos premiados con medallas de Oro en <u>Burdeos</u> (Francia), <u>Montpellier</u> (Francia), <u>Valladolid</u> (Castilla y León) y 1 Estrella de Oro (España).	Tel.: 9411163078 email: <a href="http://www.bodegasdomecodejarauta.com">www.bodegasdomecodejarauta.com</a>
BODEGAS PASTOR DÍAZ	Bodega familiar Cuenta con una capacidad máxima de un millón de litros Posee 1.800 barricas y, aproximadamente, 400.000 botellas	De lunes a viernes: 9.00-13.30h; 15.30-19.00h. Sábados, de 10 a 13h Visita gratuita + guía + degustación	Servicio de vino a domicilio, en lugares próximos a la bodega	Tel.: 941142390 email: <a href="http://www.pastordiaz.com">www.pastordiaz.com</a>
BODEGAS SENDERO ROYAL	Fundada en el año 1998. La bodega está rodeada de una finca de 5 ha. Se elaboran vinos tintos jóvenes, crianzas y reservas en barricas de roble francés y americano.	De martes a sábado: 10:00-13:00h. - Mayores de 18: 5€/persona Grupo máximo de 60 personas	Las marcas de sus vinos son: <i>Sendero Royal</i> , <i>Vallaroso</i> y <i>Graciarie</i> Venta de vino directa y sala de catas	Tel.: 941743999 email: <a href="http://www.senderoroyal.com">www.senderoroyal.com</a>
BODEGAS DON MATEOS	Bodega familiar Tiene cuatro fincas	No está orientada al enoturismo.	Se preparan vinos personalizados.	Tel.: 9411163174 Email: <a href="http://www.bodegasdmateos.com">www.bodegasdmateos.com</a>
BODEGAS CORCEL Y RUBIO RUIZ	Bodega de reciente creación	No está orientada al enoturismo.	Embotella sus vinos propios con las marcas de: <i>San Miguel de la Vega</i> , <i>Marqués del Parral</i> y <i>Caballo Caganchó</i> . Situada en el municipio vecino de Rincón de Soto.	Tel.: 9411142483 email: <a href="http://www.bodegascorcel.com">www.bodegascorcel.com</a>
BODEGAS VIÑAS NUEVAS	En 1999 se construye la bodega Seleccionan los mejores viñedos de la zona, con una producción limitada.	No está orientada al enoturismo.	Venta de vino en tienda	Tel.: 9411163028 email: <a href="http://www.bodegasvinasnuevas.com">www.bodegasvinasnuevas.com</a>
MONTESA DE RIOJA	Representa la tradición del vino de sus antepasados. La elaboración del vino procede de sus propias fincas ubicadas en ambos márgenes del río Ebro.	No está orientada al enoturismo.	Comercializa sus vinos con las siguientes marcas: <i>Barricarte</i> y <i>Celibe</i> .	Tel.: 9411163054
BODEGAS LACUS	Bodega construida en 2007.	No está orientada al enoturismo.	Podría llamar la atención el colorido amarillo de su portada amarilla.	Tel.: 649331799 email: <a href="http://www.bodegaslacus.com">www.bodegaslacus.com</a>
BODEGAS Y VIÑEDOS DE ALVÁREZ ALFARO	Bodega familiar con viñedos propios. Se dedican a la crianza de vinos tintos. Dispone de 62 hectáreas de viñedos propios y 1.300 barricas. La capacidad de la bodega es de 600.000 litros. En la actualidad se elaboran 400.000 litros.	No está orientada al enoturismo.	Ha participado en diversos concursos y eventos que aparecen en la página web, el llamado <i>Mundus Vini 2014</i> (cata de verano).	Tel.: 9411144210
VIÑEDOS DE ALFARO	Producción de uva de unos 725.000 kg al año proveniente de cinco fincas.	6€/persona: visita a sala de barricas y botellero + cata de 2 vinos (mín. 6 personas) 8€/persona: visita guiada a la bodega + cata de 2 vinos (mín. 6 personas) 11€/persona visita a bodega, viñedo + cata de 3 vinos (mín. 8 personas, máx. 12). Se necesita reserva previa.	Posee comedor, sala de usos múltiples y tienda online	Tel.: 941142389 Email: <a href="http://www.vinedosdealfaro.com">www.vinedosdealfaro.com</a>
BODEGAS VIÑA HERMINIA	Contiene 8.000 barricas Edificio en forma de H, corresponde a la inicial de su nombre. Funciona como centro logístico.	No está orientada al enoturismo.	Restaurante y tienda online	Tel.: 941142305 Email: <a href="http://www.vinaherminia.es">www.vinaherminia.es</a>
FINCAS DE AZABACHE	El total de la fincas es de 502 ha de entre la selección de la mejores viñas que tiene Viñedos de Aldeanueva. La bodega ampara actualmente a la marca de insignia de la localidad, AZABACHE.	Horario de visitas: De lunes a sábado a las 11h. Las visitas son sin cita previa, exceptuando los sábados. Visita guiada: 5€/persona. Visita + degustación: 7€/persona Para 5 personas mínimo: visita + degustación: 9€/persona (grupos)	La mayor bodega de La Rioja Baja	Tel.: 9411163039 Email: <a href="http://www.fincasdeazabache.com">www.fincasdeazabache.com</a>

Tabla 3.1.2: Bodegas Secundarias de Aldeanueva de Ebro

Fuente: Elaboración propia a través de las distintas páginas web de las bodegas

(Última consulta 12/06/2017)

A continuación, se explican las bodegas más destacadas bien por su tamaño (extensión en hectáreas, capacidad de almacenamiento, de exportación), por el prestigio que van adquiriendo (con distinciones y premios de carácter nacional o internacional), así como los servicios que ofrecen de cara al sector turístico.

**1.Viñedos de Aldeanueva**, fue fundada a mediados del siglo XX, en concreto, en el año 1956. A día de hoy cuenta con más de 900 socios y cultiva más de 2.600 hectáreas de viñedo. La bodega-cooperativa tiene 12.000 barricas de roble francés y americano. Representa la mayor propiedad de la Denominación de Origen Calificada Rioja (D.O.Ca. Rioja), con más de un 5%. Tiene el proyecto comercializador más importante del sector cooperativo en España, siendo **Azabache** la marca insignia de la Bodega. Se trata de la bodega más antigua de la localidad, lo que refleja la relativa juventud del sector vitivinícola de la localidad. Destaca, además de por sus grandes dimensiones, por la proyección internacional que ha alcanzado en las últimas décadas.



**Imagen 16: Viñedos de Aldeanueva**  
(Fuente: propia)

**2.Bodegas del Medievo**. Como el resto de “edificios singulares del vino” que sigue, se trata de una bodega particular que posee 150 hectáreas de viñedo. Se trata de otra de las pocas bodegas que cuenta con tienda online. Su objetivo es la elaboración de vinos de alta calidad como atestigua su proyección internacional, ha participado en distintos concursos internacionales de Brasil o en la feria de Chengdu en China. Así como también, se le ha sido concedido dos medallas de oro en los *premios bacchus*, en la categoría de crianza otorgados por la *Unión Española de Catadores*.



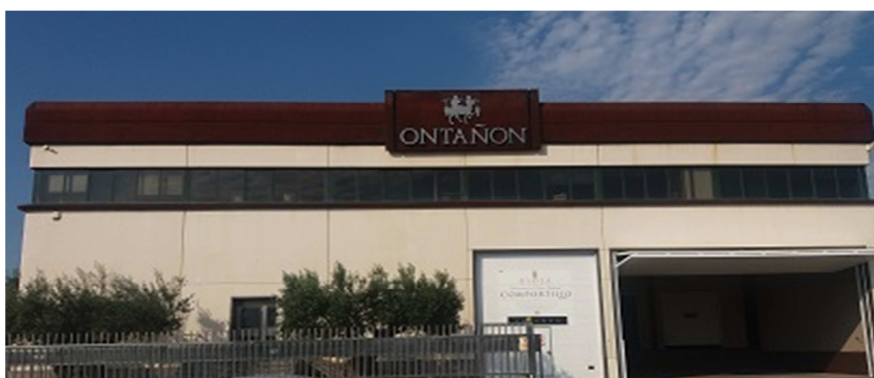
**Imagen 17: Bodegas del Medievo**  
(Fuente: <http://www.bodegasdelmedievo.com>)

**3.Bodegas y Viñedos Quinta Avenida**, fue fundada en el año 2000 y es propietaria 400 hectáreas de viñedo. Al poco tiempo realizó una ampliación con el nombre de Viñanzas y produce más de 5 millones de litros de vino. En la actualidad, se realizan visitas guiadas con cita previa. Su página web, [www.quintaavenida.es](http://www.quintaavenida.es), cuenta con información actualizada y relevante como un diccionario vitivinícolas.



**Imagen 18: Bodegas y Viñedos Quinta Avenida**  
(Fuente: propia)

**4.Bodegas Ontañón**, es una cadena familiar de bodegas. Fundada en 1984 y está ubicada en varias localidades de La Rioja, como en Logroño que cuenta con museo. Cultiva en propiedad unas 180 hectáreas de viñedo reconocidas por las distintas características geográficas y climatológicas que tienen cada una de las zonas donde se sitúan las bodegas. Ofrece actividades de carácter turístico con la singularidad de que se adecúa y muestra los distintos procesos de elaboración según la época del año. Además de la oportunidad de descubrir su museo en el que, entre otras, se encuentran varias esculturas y obras de arte hechas por **Miguel Ángel Sainz**. Para horarios de visita se debe llamar al número de contacto que aparece en su página web: [www.bodegasontanon.es](http://www.bodegasontanon.es).



**Imagen 19: Bodegas Ontañón**  
(Fuente: propia)

**5.Viñedos Real Rubio**, nació en el año 2004. En la actualidad cuenta con más de 90 hectáreas de viñedo, el cuál alberga gran variedad de diversos tipos de uva amparadas por la DOCa Rioja. En la página web de dicha bodega <http://realrubio.es/vision-real-rubio>, queda reflejada la importancia que se da al mercado internacional al incluir un

apartado específico para este. Denominado “protocolo BRC”, por el que se disponen de una oficina en Londres para la búsqueda de nuevos clientes y distribuidores. Lo que les permite exportar vino a Reino Unido, como mercado estratégico. En cuanto a sus visitas, tienen horario de mañana y tarde, de lunes a viernes. Los fines de semana con cita previa. Su página web es [www.bodegas realrubio.com](http://www.bodegas realrubio.com), nombrada anteriormente.



**Imagen 20: Viñedos Real Rubio**  
(Fuente: propia)

### *3.1.3 Recursos turísticos de Aldeanueva de Ebro: obra artística de Miguel Ángel Sáinz*

Dentro de los recursos turísticos de la localidad tenemos la fastuosa obra de Miguel Ángel Sáinz, considerado uno de los artistas más importantes de La Rioja de los últimos tiempos.

A continuación, se propone como novedad y aportación nueva en este trabajo centrado en el estudio del sector turístico actual de Aldeanueva de Ebro, lo que se puede considerar como un recurso a destacar, que es la importante actividad artística de Miguel Ángel. Para ello, previamente se explicarán los principales hechos de la vida del artista local y su producción artística más destacable.

Miguel Ángel Sainz nació el 4 de julio de 1955 en Aldeanueva. Fue el segundo de seis hijos, fruto del matrimonio entre Jacinto Sainz y Pilar Jiménez. Era un niño muy activo, inquieto, observador y demostraba una gran necesidad de saber sobre todo lo que le rodeaba. En la escuela demostraba su talento haciendo dibujos en la pizarra. Solía destacar los dibujos de encierros y vacas, así como los religiosos.

A los 11 años de edad, comenzó el bachillerato en el Seminario Conciliar de Logroño. Tenía una curiosidad insaciable por saber, impropia de su edad. Pintaba muchos cuadros de paisajes o bodegones, que solía regalar a tíos y amigos. En 1972, abandonó el Seminario y se puso a estudiar la antigua “COU” en Calahorra, y al año siguiente comenzó los estudios de arte en Madrid.

En 1973, acudía a clases de dibujo junto a estudiantes de Bellas Artes y de Arquitectura donde fue perfeccionando sus dibujos. Pronto, le proporcionaron trabajo

como colaborador de clase en la academia. Con 19 años se matriculó en la facultad de Bellas Artes de San Fernando de Madrid. En ella centró sus estudios en la disciplina de pintura y se licenció en esta especialidad con Matrícula de Honor.

Sus pasiones arraigaban en los paisajes y su propia vida en Aldeanueva de Ebro. Cabe decir, que los primeros cuadros, de temática libre, que pintó en la carrera están inspirados en paisajes de Aldeanueva (olivos, pedregales, montes como el Agudo, Yerga, etc.) así como, las procesiones de Semana Santa o el cementerio municipal.

En el año 1977, recibe su primer encargo por parte del alcalde y colabora en la remodelación del atrio de la iglesia de la localidad o más conocido, con el nombre de El Fosal.

Poco a poco irá aceptando otros encargos que, todavía sin tener taller, realizaba en los almacenes de su padre. Puesto que, todavía no tenía taller propio. Se trataba de sus últimos años de carrera y los realizaba en los periodos vacacionales, cuando regresaba a su pueblo natal.

En 1980, una vez que ya está consolidada su figura como artista, se construyó el cine ARCA del pueblo. Miguel Ángel diseñó todos los elementos decorativos del edificio: techos, lámparas e incluso la fachada principal.

Una vez acabada la carrera, alternó su vida entre Madrid y Aldeanueva. En Madrid era profesor de dibujo, pintura y análisis de formas para las carreras de Bellas Artes y Arquitectura, pero cada vez tenía más trabajo en Aldeanueva, con encargos de monumentos, vidrieras, cuadros, etc.

Su primer cortometraje titulado *Septiembre del 79*, fue rodado en Aldeanueva cuyas escenas acontecían numerosas anécdotas. Viajaba mucho, pero también dedicaba algunos momentos a la soledad y a la reflexión sobre su carácter religioso, histórico y a la filosofía y al arte. En el año 1997, pintó el segundo mural para el cine del pueblo, *Tormenta y diálogo*, enmarcado en un paisaje claroscuro brumoso, de lluvias y barro.

En el año 1982 dirigió las obras de restauración de la torre de la iglesia parroquial y terminó la remodelación del Fosal con la incorporación de farolas de creación propia, ya descritos al aludir a los recursos patrimoniales de Aldeanueva. De la misma manera, diseñó y realizó el pórtico del cementerio, donde construye una verja y puerta de entrada con un arco de hierro inacabado, como si fueran dos brazos que no llegan a unirse, al menos en este mundo. La alegoría dice que los personajes esculpidos están desnudos porque representan la manera como dejamos este mundo, sin posesión alguna. Esto demuestra la inmensa creencia que tenía Miguel Ángel en otra vida después de la muerte.

En 1983, con 28 años, comenzó en Madrid la carrera de Ciencias de la Imagen para atender su deseo de ser director de cine, de ahí algunos de sus cortometrajes con obras de pura simbología. Tres años después, se construyó su propio taller de artesanía. En



estos momentos Miguel Ángel recibió encargos de ayuntamientos de localidades vecinas como Rincón de Soto, Quel, etc.

En el año 1990, se le encargó proyectar y dirigir la restauración de la fachada sur de la iglesia de Aldeanueva y construir una escultura en la Plaza de España conocido como Pirulí.

También es destacable su propia casa por su diseño singular. Desde el exterior parece un monasterio románico con pequeñas ventanas. Ya en su interior, en la planta baja hay una gran sala transparente que la utilizaba como estudio de pintura. El piso superior tiene un gran salón con un ábside semicircular, lleno de ventanas con vidrieras y con inscripciones pintadas en la pared.



**Imagen 21: Casa de Miguel Ángel Sainz**  
(Fuente: propia)

De entre sus últimas obras, realizó un Cristo procesional y La Verónica (2002) para la Cofradía de la Veracruz de Aldeanueva. En el vientre del Cristo, podemos observar la propia cara de Miguel Ángel.

En 1995, dirigió la restauración de la Ermita de la Virgen de los Remedios para la que creó un nuevo diseño de entrada con bancos y vidrieras propios de su estilo. Y en el año 2000, dio comienzo a la reforma del interior de la iglesia del pueblo, cambiando las lámparas del techo, los bancos de la iglesia y la mesa del púlpito.

En los últimos meses de vida, emprendió cuadros casi monocromáticos, utilizando la figura humana como primer plano. El 18 de noviembre de 2002, a sus 47 años, murió de un infarto mientras dormía en su casa. Su funeral, que fue celebrado por más de treinta sacerdotes, congregó a una gran multitud por su repentina muerte y por toda su trayectoria artística a lo largo de su vida. Entre las personas asistentes fueron numerosas las autoridades locales y regionales allí presentes.

De entre su multitud de obras realizadas por él en La Rioja, me centraré en las más destacadas de Aldeanueva puesto que son, las más relevantes en el proyecto. De entre la variedad que existen, en la siguiente tabla de elaboración propia se nombrarán y explicarán algunas de las cuales son las más importantes en la localidad.

<b>EL FOSAL</b>	<b>MONUMENTO DE LA PLAZA DE ESPAÑA: "EL PIRULI"</b>	<b>MUJER QUE AÑORA, "LA MUSA"</b>	<b>"CRISTO DESCLAVADO" Y "EL ABRAZO"</b>	<b>"MUJER CON CÁNTARO" Y "HOMBRE CON CABALLO"</b>	<b>LA FACHADA SUR DE LA IGLESIA</b>	<b>"EL CRISTO DE SAN JUAN" Y "LA VERÓNICA"</b>	<b>VIRGEN DE LOS REMEDIOS</b>	<b>LA PLAZA DEL ENCIERRO</b>
>Fue su primer encargo. >Rediseña el recinto haciendo dibujos en su interior: el árbol de la vida, un pez como símbolo de Cristo, una flor de doce pétalos, entre otros. >Cabe destacar que al final de la alfombra empedrada, está la fecha de creación y la fecha de remodelación del mismo.	>Este monumento alberga un conjunto de esculturas que representan las estaciones del año, las horas del día y las edades de las personas. >Realizadas las esculturas en el año 1990. >El verano, representa el mediodía y la juventud; El otoño, la tarde y la madurez; El invierno, la noche y la ancianidad; La Primavera, el día y la adolescencia; y la Aurora	>La escultura fue situada en el interior del cementerio. >Fue realizada en 1981 para el panteón >Representa a una mujer sentada, con los brazos cruzados, ropaje negro y una expresión triste y profunda.	>Contruyó el portico del cementerio. >El juego del hierro, a la entrada, contiene un arco inacabado que dan impresión de dos brazos que no llegan a unirse al mundo. >En la farola, la escultura del Cristo. >A un lado de la puerta, la escultura del Abrazo.	>Son esculturas que hacen homenaje a la vida y a la juventud. >El grupo escultórico, recuerda la tradición de ir a por agua, lavar la ropa, abreviar los animales y el modo de relacionarse los mozos y las mozas.	>Restauración en la que participó el artista. >Entre otras cosas, sustituyó una escultura en alabastro del patrón del pueblo, San Bartolomé, por otra en piedra.	>El Cristo, representa a una escultura procesional de un Cristo glorificado en la cruz, realista, policromado, tamaño natural y actitud calmada y triunfal. >La Verónica, es una escultura procesional que la realizó en 2002. >Son dos esculturas que se exponen todos los años en la Semana Santa de la localidad.	>Restauración en 1995, entre lo más relevante, realizó la escultura de la Virgen de los Remedios para la hornacina de la fachada.	>Se sitúa en la Plaza del Encierro. >La escultura, rodeada de maderos. >Una serie de figuras infantiles "Toro, Vaca y Novillo", acompañan a la escultura.

**Tabla 3.1.3: Obras de Miguel Ángel Sáinz**

**Fuente:** Aldeanueva de Ebro histórica y Guía de turismo de Aldeanueva de Ebro (Última consulta 12/06/2017)

## 3.2 Enoturismo: evolución y actualidad

En este apartado está centrado en el desarrollo del mundo del vino en el municipio hasta la actualidad. Además de ello, destacaremos los recursos con los que dispone en su creciente oferta turística.

### 3.2.1 *Evolución vitivinícola desde sus inicios hasta la actualidad*

Como ya se he comentado, la importancia del vino en la localidad de Aldeanueva de Ebro forma parte de su idiosincrasia y tradición. La relevancia del sector vitivinícola ha ido creciendo a lo largo de los años, fue aproximadamente hace dos décadas cuando se dio un aumento espectacular del cultivo del viñedo con el consiguiente crecimiento en el mercado de los caldos aldeanos. Con el paso del tiempo, el cultivo y la elaboración del vino han pasado de una agricultura de subsistencia, a un buen posicionamiento en los mercados vinateros, al estar amparado bajo la D.O.Ca. Rioja y gracias al esfuerzo y la labor de los agricultores y familias bodegueras aldeanas.

Desde el siglo XVI, se tiene constancia del cultivo vitivinícola en Aldeanueva aunque, al parecer, era muy testimonial. Prácticamente, la totalidad de su cultivo estaba dedicada al consumo doméstico.

Se sabe que el ayuntamiento, como institución, se encargaba y proporcionaba mediante subasta anual un servicio de taberna para el mejor postor, es decir, el candidato que más ventajas ofreciese para la puesta en marcha de la venta del vino. Por aquél entonces, la elaboración del vino se realizaba en “bodeguillas” localizadas en el interior de las propias casas.

Algunos aspectos históricos de la situación vinatera del municipio indican que los habitantes de la localidad estaban obligados a traer vino de fuera, puesto que no había suficiente superficie de cultivo en el municipio. Por otro lado, el tabernero tenía derecho a vender los caldos en su propia bodega, de la misma manera que los agricultores podían vender el vino de su cosecha en los bajos de sus casas. El precio del vino estaba implantado por el consejo y llevaban consigo una serie de impuestos (municipales, reales y eclesiásticos), lo cual muchas veces no salía rentable venderlos.

A mediados del siglo XVIII, la extensión del viñedo seguía siendo pequeña. Fue a comienzos del siglo XIX, cuando la Iglesia empieza a recaudar los impuestos pertenecientes a la población local que hasta entonces habían sido destinados a las parroquias del término municipal de Calahorra. Por consiguiente, en el último cuarto del siglo XIX, comienza una etapa de auge para el pueblo. Debido a que los viñedos franceses habían sido atacados por la filoxera, Francia comenzó a demandar vino de Rioja. Así que, como sucedió en otros municipios riojanos, en Aldeanueva, la expansión del viñedo está ligada a la enorme demanda de Francia. Lo que permitió una mayor superficie y un incremento de los precios. De este modo, en apenas tres décadas, se pasó de una producción que no cubría las necesidades básicas de los habitantes del pueblo a llegar a producirse miles de cántaras de vino, convirtiéndose Aldeanueva en uno de los



principales productores de vino de La Rioja. Cuyo destino era, principalmente, los mercados de Francia, Guipúzcoa y Cataluña. Ante esta situación, el número de bodegas aumentó considerablemente. Se pasó de las veinticuatro existentes en 1880 a sesenta y nueve en el año 1889. A su vez, junto a las pequeñas bodegas “caseras”, surgen paralelamente otras con una visión mucho más comercial. Se dio el salto del mercado local muy restringido a la comercialización y exportación. Fue así como los productores locales comentaron a participar en exposiciones tanto a nivel nacional como internacional. Así en el año 1888, la venta y la producción vinícola, así como la calidad del vino pasó a estar en su pleno apogeo.

Sin embargo, todo lo conseguido siglos atrás pasó a dar un giro inesperado. La situación se tornó contraria con la llegada del siglo XX, cuando se produjo el cierre del mercado francés y apareció la filoxera en tierras riojanas. Todo esto fue el motivo de la destrucción de lo que hasta entonces la localidad vitivinícola había conseguido. Atrás quedaba el periodo de máxima prosperidad.

Las primeras décadas del siglo XX, se caracterizan por una lenta y progresiva recuperación de la superficie del viñedo. Conforme el terreno aumentaba, era cada vez más necesaria la construcción de nuevas infraestructuras dedicadas al sector, por lo que en 1918 el sindicato ordena la construcción de una bodega cooperativa. Llegado al año 1940, los registros indican que había plantadas unas 800 hectáreas de viñedo y se alcanzan los 350.000 litros de vino anuales. Junto a los cosecheros, poco a poco surgen las bodegas industriales donde se elaboran hasta 650.000 litros de vino al año. De entre ellas destaca la bodega de Bernardo Beristain, cuya ciudad natal era Donostia y a donde se destinaba la mayor parte de su producción.

A mediados del siglo XX, la mayoría de los agricultores dedicados al viñedo eran pequeños productores que dependían de las bodegas aldeanas y de comerciantes y almacenistas extranjeros para dar salida a su producción. No tenían margen para negociar con comerciantes y almacenistas y se veían obligados a vender las uvas a los precios que éstos les imponían, con frecuencia a precios muy bajos. Para acabar con esta situación, un grupo de agricultores fundan la Bodega Cooperativa San Isidro Labrador, regida por una Junta Rectora y un consejo de vigilancia elegidos por votación popular entre sus asociados. Los socios debían aportar a la cooperativa la totalidad de su producción y eran obligados a pasar los controles pertinentes para comprobar la calidad de la uva, tales como: peso, densidad de azúcar o graduación alcohólica. Durante casi dos décadas, los socios fueron obligados a dejar el diez por ciento del valor de su cosecha en la cooperativa, con el objetivo de poder financiar dicha.

En un primer momento, tras la creación de la bodega-cooperativa, hubo muchas dificultades aunque los beneficios que el cooperativismo ofrecía a los agricultores eran mayores que los problemas para seguir adelante con el propósito. Así, poco a poco la cooperativa evolucionó a un ritmo rápido y en pocos años fue capaz de elaborar 750.000 litros de vino que fueron destinados a la venta a granel en distintas bodegas comercializadoras de la Rioja Alta. De tal manera, que la bodega cooperativa pasó a

reunir la práctica totalidad de la elaboración vinícola local. En pocos años, la producción de vino creció exponencialmente, al pasar de 2.400.000 litros a 6 millones de litros de vino anuales. Todo ello gracias a las progresivas mejoras y ampliaciones sucesivas que se fueron llevando a cabo. Así, por ejemplo, a mediados de 1970 es cuando se instala la primera embotelladora con procedimientos manuales permitiendo producir los primeros vinos embotellados. Ya en los 80, se sustituye la mecanización manual por otra más avanzada.

En 1995, se amplía la cooperativa y se renuevan las instalaciones. Su estrategia comercial se orienta a la venta directa al consumidor de los vinos ya embotellados y etiquetados, creando una marca reconocible y diferenciable. La llamada antes Sociedad Cooperativa pasa a calificarse como ‘Viñedos de Aldeanueva’, y sus vinos se etiquetan bajo la marca ‘Azabache’.

A finales del siglo XX y principios del presente, coincidiendo con una excelente situación del mercado, la demanda de los caldos de Rioja se dispara. Coyuntura que supieron aprovechar muy bien los agricultores de Aldeanueva, de tal modo, que en pocos años plantaron decenas de hectáreas de viñedo, gracias al altísimo precio que alcanzó el kilo de uva. En pocos años el municipio pasó a estar rodeado de viñedos. Este hecho explica que Aldeanueva llegase a ser uno de los pueblos de Europa con mayor PIB per cápita.

Durante estas primeras décadas del siglo XXI, el término municipal de Aldeanueva es uno de los principales productores de uva de la región, con casi 1.373 hectáreas. Esta evolución en la vid ha ido acompañada de la creación de bodegas familiares. Por lo que, paralelamente al aumento de viñedo en el campo, la creación o surgimiento de bodegas ha conllevado importantes cambios de paisaje (sustitución de cultivos, puesta en marcha de espacios abandonados, construcción de bodegas familiares, etc.), que, más recientemente, se está tratando de cuidar para poder ponerlo en valor y sea un atractivo más en la oferta turística del municipio. Y como resultado, ha habido un gran desarrollo de la industria vinatera aldeana. Si en 1988 la Bodega Cooperativa era la única elaboradora y comercializadora de vino en la localidad, actualmente ha pasado a tener veintiuna bodegas que elaboran y embotellan sus vinos propios y que venden con sus propias marcas. Serán alguna de estas bodegas, tanto la cooperativa como familiares, las que se sumen a complementar la oferta enoturística del municipio. Con las construcciones más recientes, se destaca la modernidad y singularidad de sus edificios, otorgándoles un valor estético, susceptible de ser considerado como atractivo turístico.

Actualmente, los viticultores de Aldeanueva de Ebro representan alrededor de un 10% de la totalidad del vino de la Denominación de Origen Calificada Rioja.

A finales del año 2003, el mercado del vino da un vuelco en el que se apuesta por el enoturismo. A finales del año 2010, el ayuntamiento y las bodegas del municipio, dieron una mayor expansión al turismo enológico en la zona mediante eventos y fiestas relacionadas con el vino, como explicaremos posteriormente.



**Imagen 22: Vinos Azabache**  
(Fuente: propia)

### 3.2.2 Consolidación actual del sector

Después de repasar la evolución vitivinícola de Aldeanueva. A lo largo de la última década, los esfuerzos promovidos desde el ayuntamiento y, posteriormente, la iniciativa privada, han incrementado las ofertas y eventos relacionados con la promoción de los caldos locales, así como focalizar la atención en el sector turístico, como forma de complementar el dinamismo del propio municipio. En este sentido, es donde se enmarcan iniciativas enoturísticas como las que se comentan a continuación:

Desde el último año señalado hasta 2016, se han realizado diferentes actividades relacionadas con el mundo enoturístico:

- Degustaciones de vinos populares en las fiestas del municipio, llevadas a cabo en el Museo del Vino a un precio asequible para visitantes y locales.
- Muestra de vinos Crianza de Aldeanueva de Ebro realizadas, también, en el Museo del Vino durante la Semana Santa.
- Tardes de música y vino, los fines de semana, entre otras actividades.
- Y, por supuesto, la denominada “Feria Entreviñas” que se explicará más detenidamente en el siguiente apartado y que se ha consolidado como un evento capaz de atraer a numeroso público, además de servir de escaparate para dar a conocer los vinos locales.

La llamada en un inicio “Feria del vino de Rioja”, más conocida popularmente como “Entreviñas” cuenta ya con diez años desde su inicio. Se ha convertido en el evento que más visitantes atrae a Aldeanueva a lo largo del año. En la décima edición, celebrada el pasado mes de junio, volvió a consolidarse como una feria-exposición de caldos de Rioja. Sin duda, se trata del evento de estas características más importante que se celebra en la comarca de la Rioja Baja. Tiene lugar en el centro neurálgico de la localidad, en la plaza de España. Tanto la población local como el elevado número de visitantes que se acercan, disfrutan de una gran variedad de actividades relacionadas con el vino como son: las catas de vinos del pueblo (profesionales o ‘amateur’), las degustaciones de bocadillos, recorridos por las diferentes bodegas del municipio, visitas

turísticas a distintos puntos emblemáticos como la Iglesia, su campanario, el Museo del vino, etc. además de una exposición o feria de maquinaria vitivinícola. Además, del popular tren turístico que permite conocer el entorno próximo del municipio, su acuñado “Mar de viñas”, así como algunas de las bodegas construidas hace apenas dos décadas. Algunas de las cuales constituyen verdaderos atractivos por su diseño arquitectónico y su estética singular.

Aunque debe destacarse que, en paralelo, al auge de la promoción vitivinícola, el ayuntamiento ha sabido combinar esta oferta con las numerosas posibilidades que ofrece el patrimonio histórico-artístico de Aldeanueva. Como ya se ha estudiado, el municipio riojabajeño cuenta con un rico y variado patrimonio cultural, tanto religioso como civil. Y, además, incluye la particularidad de contar con un elevado número de obras fruto de la producción del artista local Miguel Ángel Sainz. En torno a ellas, comienza a darse una incipiente promoción, mediante visitas guiadas por alguna de las obras de Miguel Ángel, pero que, sin duda, todavía son merecedoras de una mayor consolidación. Es en este aspecto donde se incluirá parte de las propuestas que se presentan en el siguiente apartado de este trabajo.

Todo este conjunto de iniciativas que se acaban de comentar y que conforman la Feria Entreviñas, celebrada cada primer fin de semana de junio, suma una gran variada oferta para disfrutar de unos intensos días de Aldeanueva de Ebro.

Los actos centrales de la feria ya se han comentado aunque cada año cuenta con una serie de actos singulares y novedosos, como por ejemplo en 2016, la organización de un concierto de Rock FM, la posibilidad de montar en globo aerostático o la acuñada ‘noche de los deseos’ celebrada con globos luminosos. De la misma manera, entre las novedades de la reciente edición (2017) la novedad principal la constituyeron las “segway” un vehículo o especie de bicicleta con dos ruedas que se manejan verticalmente con el propio peso de tu cuerpo. Por un módico precio de diez euros y para grupos de diez personas, se organizaban con distintos horarios paseos guiados por los viñedos del entorno durante treinta minutos (los carteles de los años 2016 y 2017 se indican en el anexo).

Aunque la Feria es de lo más destacado, a lo largo del año, también, hay otras actividades como catas, jornadas formativas, ciclos de conferencias relacionadas con el mundo del vino.

Por otro lado, se puede destacar la oferta de ocio y deporte con la que cuenta el municipio y que, claramente, puede ser complementaria con el desarrollo del enoturismo. En relación con esto, Aldeanueva cuenta con avanzadas instalaciones, en comparación con otros municipios vecinos, que consta de piscina climatizada, espacio de spa, sauna, etc. que si se sabe gestionar y coordinar de manera correcta puede contribuir a completar su oferta turística.

La oferta de hostelería es la habitual para un municipio de su tamaño. Cuenta con tres restaurantes, seis bares y para alojamientos un hostel y un apartamento

turístico. Con estos datos se evidencia una limitada oferta de alojamiento pero, evidentemente, responde al incipiente grado de desarrollo de la actividad turística. Además, su escaso desarrollo puede deberse a la fuerte competencia que en este sentido hacen otros municipios cercanos y de mayor tamaño, con mayor proyección y oferta hotelera, como son Alfaro o Calahorra.

En la fase de recogida de información, se ha detectado que, al menos, en la oficina de turismo regional, situada en Logroño, apenas cuenta con información enoturística de Aldeanueva. La mayor parte de la documentación de que disponen se centra en la comarca riojaltña. Exclusivamente, un folleto de reciente publicación y que lleva por título “*Enoturismo en La Rioja*”, donde se muestra las numerosas bodegas existentes en los distintos pueblos de La Rioja, así como las características de cada una de ellas, es el único sitio donde se alude a las bodegas aldeanas. De hecho, los dos municipios más destacados son Haro y Aldeanueva de Ebro, con el mismo número de bodegas representadas, nueve. Por detrás aparecen Logroño y San Vicente de la Sonsierra, con siete bodegas respectivamente. Este hecho permite reflejar la importancia que Aldeanueva de Ebro tiene en el sector vitivinícola amparado por la DOCa Rioja, pero, al mismo tiempo, evidencia el desinterés, al menos desde los órganos responsables del turismo en la Comunidad de La Rioja, en lo que a difusión y promoción de su actividad enoturística se refiere.

Una vez que hemos mencionado la presencia de un número importante de bodegas en Aldeanueva y su evolución histórica de toda su actividad vitivinícola, se ha realizado un estudio de la totalidad de bodegas, con sus características y su disponibilidad u oferta turística, entre otros aspectos. En total son 21 bodegas las que tiene el municipio, las más completas que aparecen en el folleto *enoturismo en La Rioja* que son: Bodegas Real Rubio, Bodegas Viña Herminia, Bodegas Domeco de Jarauta, Bodegas y Vinos Fernández de Manzanos. Con “completas” se refiere a que además de que la entrada o visita a la bodega sea de pago, dan servicio de cata, la visita se incluye con idioma (generalmente inglés), se especifica la cantidad de barricas, así como las que ofrecen servicio de restaurante para comidas o cenas. Se destaca que “Bodegas Viña Herminia” es la única que ofrece restaurante, siendo de las pocas completas que no es de pago. Al no hacer visitas guiadas oficialmente con precio, sí que se centra en dar comidas o cenas con previa reserva en el propio restaurante de la bodega.

Con respecto a las bodegas de mayor capacidad, la más destacada en cuanto a barricas, es “Viñedos de Aldeanueva”, que cuenta con 15.000 barricas. Como señala el folleto *Enoturismo en La Rioja siendo la mayor bodega de producción de La Rioja y mayor elaboradora. Es la principal cooperativa de La Rioja Baja*.

Se aprecia una diferencia clara con respecto a la mayor parte de las bodegas de la ciudad jarrera, con respecto a Haro, como epicentro del enoturismo de Rioja y es el de que la mayor parte de sus bodegas están dedicadas a la actividad turística, además de a la producción de vino. Todas las bodegas jarreras ofrecen visitas, servicio de catas e, incluso, algunas de ellas, realizan su propuesta enoturística en varios idiomas como el

inglés, francés o alemán. En este sentido, la iniciativa privada en Aldeanueva, todavía, no ha apostado tanto por la promoción turística.

Tal vez, sea este uno de los aspectos que mejor representa esa incipiente oferta turística de Aldeanueva. El hecho de que, únicamente, algunas bodegas atiendan las demandas de un turismo creciente pero, al mismo tiempo, prácticamente inexistente unos pocos años atrás. Será este aspecto junto a otros puntos limitantes los que se destaquen cuando se profundice en el posterior análisis DAFO, que incluye las Debilidades, Amenazas, Fortalezas y Oportunidades.

Otro aspecto positivo y que permite complementar el sector enoturístico de Aldeanueva de Ebro, es el museo que se ha ido nombrando a lo largo de este trabajo. Se trata del “Museo del vino de Aldeanueva de Ebro”, el cual ofrece los primeros sábados del año servicios de catas y diferentes actuaciones musicales. Además de organizarse cursos de cata en su “Aula de cata” que forma parte de dicho edificio, y que en el último apartado del trabajo, punto 3.3 (futuras propuestas), complementaremos con un cartel de elaboración propia. ([www.enoturismo.es](http://www.enoturismo.es), acceso el 23/06/17)

Por último, después de haber analizado a grandes rasgos la situación del municipio de Aldeanueva de Ebro, presentamos la matriz DAFO que incluye las debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades de la localidad en cuestión.

- **FORTALEZAS:**

- Iniciativa e impulso principal de la administración local. Todas o casi todas las iniciativas cuentan con el apoyo del ayuntamiento. La gran labor realizada por el ayuntamiento en cuanto a desarrollo del sector enoturístico en el municipio merece un claro reconocimiento. Al realizar propuestas y llevar a cabo iniciativas bien gestionadas y con una respuesta exitosa de público.
- Importante esfuerzo de promoción y divulgación. Amplia gama de folletos
- Adaptación a las nuevas demandas y exigencias del mercado, gran capacidad para comercializar sus vinos.
- Importante inversión en modernas infraestructuras e innovación tecnológica. Construcción de bodegas familiares con interesantes diseños arquitectónicos.
- Creación de itinerarios y rutas turísticas debidamente organizadas con disposición de paneles informativos, guías, etc. Lo que permite contar con una cierta infraestructura apta para ser explotada conforme se vaya atrayendo a un mayor número de turistas. Es decir, existe ya una determinada inversión disponible para la presencia de turismo en cualquier momento.
- Existe personal cualificado que realiza las labores de guía turística con cita previa.
- Gran riqueza y variedad de un patrimonio cultural e histórico notable. Susceptible de ser convertido en un producto turístico bien gestionado.
- Las construcciones de nuevas bodegas con edificios singulares con un valor arquitectónico y estético reseñable.

- Buenas instalaciones de ocio y deporte como un espacio de spa o piscina climatizada que pueden contribuir a complementar la oferta turística.
- **DEBILIDADES:**
  - Se detectan determinados vacíos en cuanto a información. La mayor parte de los folletos turísticos solo se centra en los mismos recursos artísticos del pueblo, de manera que son muy repetitivos. En este sentido, apenas hay información específica de la producción del artista Miguel Ángel Sainz. Una mayor innovación y diversidad se plantea como una mejora considerable.
  - En relación a la misma información de los muchos folletos, la información, en ocasiones se detecta que el contenido no está actualizado. Además, se detecta escasa rigurosidad, en ocasiones con un carácter demasiado localista.
  - Con frecuencia los folletos publicados se centran o en todo lo relacionado con la viticultura o con el patrimonio histórico pero no existe un folleto que fusione bodegas con recursos turísticos para visitar.
  - Carece de un punto específico de información u oficina de turismo.
  - No existe un horario concreto de visitas guiadas, esto deber realizarse con cita previa.
  - La iniciativa privada no está pujando tanto por el sector turístico como lo hace el propio Ayuntamiento. Un claro ejemplo es que la mayor parte de bodegas de Aldeanueva no tiene diseñado ningún tipo de propuesta turística.
- **OPORTUNIDADES:**
  - Buenas posibilidades de crecimiento enoturístico. Si se sabe gestionar y coordinar con, por ejemplo, la administración regional. Y se consiga dar el salto de lo local o comarcal a lo regional.
  - Escasa rivalidad competitiva. El escaso desarrollo enoturístico puede ser una oportunidad y complementar la actividad turística existente en la Rioja Baja y vinculada a otros atractivos como puede ser las ignitas o la red de balnearios. O, al mismo tiempo, se puede correr el riesgo de que la oferta enoturística de Aldeanueva quede alejada del foco tradicional de atracción, como es la Rioja Alta.
  - Patrimonio dedicado al vino amplio, diferenciado y con gran capacidad de explotación.
  - Posibilidad de competir en un turismo de calidad, centrado en el enoturismo, no masivo.
- **AMENAZAS :**
  - Escasa penetración en los canales de comercialización turística. Se detecta una falta de apoyo o de acuerdo con la administración regional, en materia de coordinación turística. La situación contraria, favorecería una mayor difusión y promoción de la oferta turística aldeana.
  - De la misma manera, se detecta un apoyo financiero limitado por parte del gobierno regional.

- Existe cierta falta de información turística disponible. Con la información proporcionada y consultada no existe un estudio turístico que proporcione esta información sobre el estado de la cuestión turística en la localidad. Por ejemplo, no se dan datos sobre el perfil del turista, alojamientos, pernoctaciones, comidas, etc.)
- Se detecta un perfil del turista cuyo gasto principal reside en la hostelería pero no en el alojamiento. Puesto que el perfil del turista es el de pasar parte del día o a lo sumo un día entero sin pernoctar. Poca demanda y poco gasto del turista en la localidad (la mayoría de los visitantes que vienen a la localidad no pernoctan).
- Poca afán por el turismo del vino en la zona de Rioja Baja. Hasta el momento el epicentro del enoturismo de Rioja se focaliza en la comarca de la Rioja Alta y Rioja Alavesa, con municipios como Haro, Briones o Laguardia como principales destinos.
- La mayoría de las bodegas del entorno no están orientadas al enoturismo. Se detecta una falta de compromiso de la iniciativa privada en cuanto a oferta turística.

Con este estudio pormenorizado, se establecen los principales puntos positivos y negativos de la situación actual de la actividad turística en el municipio de Aldeanueva. Como se ha venido analizando en este punto, el impulso otorgado durante las dos últimas décadas en materia de turismo en este municipio riojabajeño permiten considerar una fase inicial de despegue, dentro de lo que se conoce como ‘ciclo de vida de todo producto turístico’. En este sentido, su reciente crecimiento de la oferta turística mediante las distintas iniciativas desarrolladas, las cuales, hasta el momento, la mayor parte de ellas han gozado de un notable respaldo tanto de organización como de respuesta de público. Al mismo tiempo, que todavía perduran ciertas limitaciones o puntos débiles, la enmarcan en un incipiente despegue o crecimiento. Al mismo tiempo, la escasa información disponible en cuanto a perfil de turista es mayoritariamente visitantes de lugares próximos, predominantemente de la propia región o regiones limítrofes. En menor medida, de otros lugares alejados del propio país, incluso, extranjeros. La mayor parte de ellos de clase media cuyo gasto principal se deriva de la hostelería, sin apenas pernoctaciones, así como en la venta directa de vino.

De seguir en la misma línea de actuación, en un futuro próximo, Aldeanueva se irá posicionando en un destacado lugar dentro del sector enoturístico desarrollado en La Rioja. El limitante principal parece ser su emplazamiento, alejado de los principales destinos enoturísticos desarrollados hasta el momento y localizados al oeste de la región. Mientras tanto, el resto de iniciativas con una fuerte repercusión a nivel comarcal y regional, como puede ser la Feria Entreviñas, continuarán consolidándose como referentes dentro del sector.



Paralelamente, los esfuerzos deben ir encaminados a solventar parte de las debilidades comentadas y que contribuirán a completar la oferta turística del municipio. En este sentido, a ello pueden contribuir las propuestas que se presentan a continuación.

### **3.3 Futuras propuestas que fomenten el sector turístico enológico**

Tras realizar un análisis exhaustivo del desarrollo del enoturístico en Aldeanueva y para complementar nuestro trabajo de fin de grado, en este apartado se plantean distintas iniciativas que buscan solventar parte de las cuestiones planteadas entre las debilidades y amenazas del sector local. Como se verá, se centran en dos propuestas que pretenden consolidar la oferta enoturística de Aldeanueva y, por consiguiente, en la Rioja Baja. Puesto que como se ha dejado claro, dentro de dicha comarca, es este municipio el que cuenta con un mayor impulso del enoturismo como modelo de atracción para el turista.

En este sentido entre las iniciativas propuestas y que se piensa que pueden contribuir a fomentar y mejorar la oferta turística aldeana prestada hasta el momento, se encuentra la de gestionar mejor los turistas o grupos de visitantes mediante una recepción con un documental, así como mejorar la información turística disponible, con la propuesta de un tríptico que aúne patrimonio histórico-cultural, especialmente producciones del artista local Miguel Ángel con oferta enoturística. Ya que como se ha comentado, hasta el presente, no existen publicaciones que asocien dichos recursos turísticos.

Estas dos propuestas se plantean desde la perspectiva de que el turista pase un día entero en Aldeanueva. Lo habitual es que la estancia media de cualquier turista es de menos de un día completo en la localidad. Por lo que sí se sabe organizar un buen itinerario, se puede alargar el tiempo de estancia o visita del turista y, además, al ofrecer un paquete ya organizado, que puede resultar novedoso y anima al turista a pasar un día completo en Aldeanueva, se facilita la visita y se aumenta el gasto medio por turista al disponer de más tiempo en el pueblo. Al mismo tiempo, la institución organizadora, en el caso de este municipio riojabajeño, posiblemente el propio Ayuntamiento, mantendría siempre una buena disposición o flexibilidad que permitiese adaptarse a los posibles cambios o necesidades de cada grupo de turistas.

En este marco es donde se contextualiza la siguiente propuesta que se centra fundamentalmente en la proyección de un documental al que se le ha puesto de título *Aldeanueva en el tiempo*.

Se cree adecuado que el sitio idóneo para dicha proyección y que no requiere de ninguna inversión sería el “Museo del vino”. Un lugar adaptado al turismo y localizado en el mismo centro del municipio. Se trata de aprovechar espacios ya creados y dotarles, por un lado, de mayor visibilidad y prestaciones y, por otro, con escaso coste económico. En este caso, la inversión redundaría en un equipo informático, un proyector de imágenes y su correspondiente pantalla. La iniciativa pretende que el documental sirva de recepción y de la bienvenida al visitante. Así, de manera interesante y dinámica, se presentaría su contenido, centrado en la evolución socio-

económica del municipio hasta su presente. En él, además, se pondría en alza de forma sintetizada los tesoros que el pueblo esconde. Si lo que se trata es de ofertar una visita con una duración de un día. Este documental serviría de recepción y mediante imágenes permitiría al visitante adelantarle parte de lo que va a conocer en su paso por Aldeanueva. Determinados rincones con interés que descubrirá seguidamente.

A continuación, se muestra el cartel anunciador del documental *Aldeanueva en el tiempo*, a modo de ejemplo, creado para esta propuesta.



Tal como su nombre indica “Aldeanueva en el tiempo”, hace mención a un documental que da a conocer cómo ha ido evolucionando la historia del municipio desde tiempos remotos. Conocer sus costumbres y tradiciones nos llevará a sumergirnos en un pueblo con encanto de La Rioja. Con sus particularidades y su historia. Esta actividad se realizará a modo de presentación o de estreno, el día 18 de agosto de 2017 en horario de 11:00 a 12:00 horas como indica el poster de la actividad antes de comenzar este párrafo.

Su objetivo es dar a conocer los diferentes acontecimientos históricos acaecidos en el municipio para así comprender su situación actual. La importancia de la viticultura y el impulso actual del enoturismo, como forma de promover los caldos aldeanos, dinamizar el sector turístico en la localidad y, de este modo, contribuir a su propio desarrollo local.

La segunda propuesta que pretende enriquecer la oferta turística de Aldeanueva se focaliza en la información disponible para el turista o visitante. Puesto que, como se ha comentado en el análisis DAFO, hasta el momento, la documentación o folletos de promoción local publicados son demasiado específicos. Es decir, se centraban o sólo en el patrimonio histórico, o sólo en el enoturismo... Nuestra apuesta pretende aunar intereses, con el objetivo de dar una visión más compacta del municipio, de tal manera que se consiga dar respuesta a distintos intereses y sirva para promocionar los distintos aspectos (patrimonio artístico, enoturismo, etc.) en un único tríptico creado para la ocasión y que pretende promocionar un itinerario novedoso, que se suma a los ya habituales y realizados hasta el momento.

Por ello, se propone el siguiente tríptico como información turística a sumar a la ya existente. Esta información busca, a su vez, promover otros atractivos que hasta el momento no han sido susceptibles como recurso turístico y, en cambio, se considera que sí pueden resultar atractivos e interesantes por su valor artístico. Las imágenes que se presentan a bajo corresponden al folleto diseñado.



El tríptico representa una fusión entre el patrimonio enoturístico (bodegas y Museo del Vino) y las obras histórico-artísticas de Miguel Ángel Sainz, del cual hemos mencionado su vida y su obras en el apartado 3.1.3 del trabajo.

En el tríptico aparece un mapa del núcleo urbano de la localidad donde aparecen representadas cinco de las bodegas que ofrecen unos mayores servicios turísticos y que se localizan próximas al centro del pueblo. Es una apuesta para aquel público interesado en visitar ambos tipos de patrimonio, tanto los relacionados con el mundo vitivinícola y enológico, como parte de la producción del artista Miguel Ángel Sáinz, que aunque no son los más conocidos no por ello tienen menos interés. De hecho, se aprovecha que algunas de estas obras se encuentran en el interior de los principales edificios que componen el patrimonio histórico de Aldeanueva. Se trata de contribuciones que el artista local diseñó en las restauraciones de dicho patrimonio arquitectónico. Junto al mapa de la localidad, se da una breve explicación de cada uno de los elementos que contiene el mapa. Cabe explicar que, para darle un valor añadido al documento se ha creído oportuno incluir las coordenadas UTM, para facilitar la localización de Aldeanueva de Ebro. Teniendo en cuenta la habitual disposición y utilización de GPS, en la actualidad, por gran parte de la población, para viajes, salidas de vacaciones, etc. De esta manera, se hace más accesible y se facilita la localización para cualquier persona que desde cualquier parte del mundo tuviese interés en visitar Aldeanueva.

En una de las caras del tríptico se ha decidido incluir la totalidad de las bodegas aldeanas como muestra del elevado número que son, reflejo de la importancia de la viticultura en Aldeanueva, aunque en su mayoría no están orientadas al enoturismo propiamente dicho. Evidentemente, es aquí donde se refleja, la cuestión planteada en el análisis DAFO de que la iniciativa privada es a la que más le queda por hacer en sentido enoturístico.

El objetivo principal es proponer una información actualizada, completa y al unísono sobre la oferta turística en Aldeanueva. Existen ya gran variedad de folletos turísticos; además de rico patrimonio civil, histórico y religioso; rutas e itinerarios. Sin embargo, todos ellos están individualizados y lo que se pretende es combinarlos y

explotarlos, no solamente durante la celebración de la Feria Entreviñas sino también a lo largo de todo el año. Con el objetivo de disminuir la estacionalidad común que se produce.

Todo ello va dirigido a la misión de hacer crecer la actividad enoturística, rica variada, que pretende y puede competir, dentro de un turismo rural, alternativo y complementario al resto de la oferta turística que se da en la Rioja Baja.

#### 4. CONCLUSIONES

Una vez acabado el Trabajo de Fin de Grado es importante resaltar las principales conclusiones que se han ido desarrollando a lo largo de él y destacar así, aquellos aspectos analizados sobre el desarrollo de la actividad turística en el municipio de Aldeanueva de Ebro (La Rioja) en la actualidad. Un análisis de su estado de la cuestión, así como el planteamiento de propuestas que contribuyan a su consolidación definitiva.

Al inicio de este trabajo, se ha estudiado el concepto de ‘enoturismo’, su desarrollo en los últimos años en muchas regiones con una larga tradición vitivinícola, tanto de nuestro país como fuera de sus fronteras. En el plano nacional, existen distintas comarcas donde el enoturismo ha tenido un gran auge hasta convertirse en motor de desarrollo económico, se trata de espacios especializados en dicha oferta turística y son regiones vinculadas a prestigiosas Denominaciones de Origen, como puede ser Rioja o Ribera del Duero. Existen otras muchas áreas geográficas con un enoturismo incipiente pero todavía, no han alcanzado un nivel de desarrollo tan grande como las mencionadas.

Como se ha visto, este trabajo pretende destacar la importancia del sector enoturístico desarrollado en el municipio de Aldeanueva de Ebro durante las dos últimas décadas. Esta localidad se encuentra en la comarca de la Rioja Baja, en el pie de monte del Sistema Ibérico y el valle del Ebro. Cuenta con una superficie de 39 km<sup>2</sup> de término municipal y es uno de los municipios de La Rioja con mayor extensión de viñedo, y con un mayor número de instalaciones bodegueras. Su situación geográfica, las características de su suelo y sus condiciones climatológicas, mediterráneo continentalizado, permiten un desarrollo favorable de la agricultura, como en otros espacios, desde tiempos inmemoriales. Parte de su actividad agrícola ha estado vinculada a la vitivinicultura aunque ha sido a lo largo del último siglo (Gómez Urdáñez, 2015), especialmente, desde finales de la pasada centuria, cuando el cultivo de la vid ha alcanzado una mayor importancia.

Con respecto a la importancia del paisaje como recurso turístico, su paisaje antrópico de carácter agrario y, especialmente, dominado por el viñedo como si se tratase casi de un monocultivo ha sido puesto en alza y por el transcurren distintos circuitos o itinerarios turísticos que permiten ver el, recientemente acuñado, “mar de viñas”, por la gran extensión que comprende. Aunque el entorno de Aldeanueva no es sólo paisaje de cultivo sino que también posee entornos naturales como la Sierra de los Agudos, con características erosivas propias de un espacio de ‘badlands’.

Como todo municipio las transformaciones socio-económicas se han ido sucediendo a lo largo de la historia, en cuanto a la tradición vitivinícola, se tiene constancia de la elaboración tradicional de vino con fines domésticos, durante el siglo XIX, posteriormente, con los distintos periodos de declive y bonanza alternándose, hacia mediados del pasado siglo, la superficie de viñedo comienza a ser importante y los agricultores aldeanos crean, en 1956, la bodega-cooperativa San Isidro, hoy conocida

como “Viñedos de Aldeanueva”, una de las mayores de la D.O.Ca.Rioja. A partir de los años 80 y 90 la superficie de cultivo de vid en la localidad se dispara a niveles nunca alcanzados anteriormente, fruto del buen precio de la uva en los mercados. A partir de entonces comienzan a construirse distintas bodegas de carácter familiar, hasta un total de veintiuna como son en la actualidad. Algunas de estas bodegas son construidas con interesantes diseños artísticos que irán salpicando el paisaje del viñedo del entorno del municipio.

Sumado a esta iniciativa privada es el propio Ayuntamiento el que focaliza su atención en el turismo a partir de la actividad más simbólica, el cultivo y la elaboración de vino. De hecho en 2003, la marca “enoturismo” es registrada por el ayuntamiento con el fin de convertir al pueblo en un referente del turismo enológico.

Por otro lado, en los primeros apartados del presente TFG se ha visto que existen gran variedad de recursos patrimoniales en el municipio. Estos recursos se han dividido en tres grupos según fuesen de carácter religioso, civil o, más concretamente, relacionados con la viticultura y el enoturismo. Entre los elementos del patrimonio religioso más destacable se encuentran el Arco junto a la Ermita de Nuestra Señora del Portal o también llamada actualmente Museo del Vino, la Iglesia parroquial de San Bartolomé, El Fosal, la Ermita de la Virgen de los Remedios así como el cementerio. Entre los elementos de carácter civil destaca la Plaza de la Fuente, El Pirulí, varias casas nobles, la Plaza del Encierro, el cine ARCA, la Plaza de Toros, la Plaza del Escultor y la Plaza de la Libertad. Por último, elementos relacionados con el vino desde las distintas bodegas de creación más reciente a esculturas que se van instalando en el municipio al apostar por el enoturismo.

Gran parte de este patrimonio histórico-artístico de Aldeanueva se vio enriquecido de forma significativa por la contribución del artista de la localidad, Miguel Ángel Sainz (1955-2002), puesto que la mayor parte de su producción se encuentra en su pueblo natal. Se trata de obras de carácter religioso y civil como El Pirulí, El Fosal, las esculturas de La Plaza de la Fuente, las vidrieras y la talla principal de la ermita de la Virgen de los Remedios, así como otras obras religiosas que alberga la misma iglesia parroquial o el cementerio municipal, entre otras muchas.

De este modo es como se fue analizando el estado del enoturismo aldeano en el presente. A partir de un estudio de todos los recursos con los que contaba el municipio riojabajeño, teniendo en cuenta su devenir histórico hasta comprender su situación actual y el desarrollo de su actividad enoturística. Es aquí donde se enmarca el análisis socioeconómico DAFO, que trata de desglosar las principales debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades que ofrece la actividad turística en Aldeanueva.

<b>FORTALEZAS</b> - Gran apoyo de la administración local. -Gran disposición de información turística e infraestructuras como paneles interpretativos, itinerarios guiados, etc.	<b>DEBILIDADES</b> -Información poco actualizada y centrada solamente en un tema (vitivinícola o de patrimonio histórico). -No hay apoyo por parte de la iniciativa privada.
<b>OPORTUNIDADES</b> -Posibilidades de crecimiento enoturístico debido a la gran variedad de viñedo y obras artísticas. -Escasa rivalidad competitiva en la comarca.	<b>AMENAZAS</b> - Falta de información relacionada con el perfil del turista (alojamientos, pernoctaciones). - Poco interés regional por el enoturismo en la Rioja Baja.

**Imagen 23: Matriz DAFO**  
**(Fuente: elaboración propia)**

Con respecto a su etapa de desarrollo dentro del ciclo de vida de un producto turístico se puede contextualizar en una fase inicial de despegue o crecimiento, puesto que ya se han realizado grandes logros pero todavía queda bastante por hacer y conseguir.

Como se ha visto en las tablas del análisis DAFO, hasta el momento ha sido mucha la involucración llevada a cabo por el propio Ayuntamiento, que ha ido siempre por delante de la iniciativa privada. Los resultados de atracción de público y respaldo de las distintas acciones y actividades propuestas permiten hablar de optimismo hasta el momento. Eventos como la Feria de Entreviñas goza de notable éxito y ya ha cumplido su décima edición. Pero todo pasa por una mayor implicación del sector privado como los bodegueros, puesto que de todas las bodegas sólo cinco se han volcado con la actividad turística. Un punto negativo en este sentido es la clara orientación a la venta de los productores de vino, sin prestar demasiado interés a la oportunidad que representa el turismo.

Se echa de menos una mayor coordinación entre la administración local y las autoridades regionales para que den una mayor promoción a la actividad turística aldeana. Hasta el momento, la mayor parte de iniciativas enoturísticas que se promueven dentro de la comunidad riojana suelen localizarse en la Rioja Alta. Lo cual queda muy lejos de Aldeanueva de Ebro. Aunque, por otro lado, el propio emplazamiento de la localidad se puede convertir en una fortaleza si se plantea como una oferta turística complementaria al resto de recursos y atractivos habituales que ofrece la Rioja Baja. Para ello se debe conseguir una relación directa con agentes implicados como los principales puntos u oficinas de información turística vecinas. De la misma manera, otro punto débil detectado, y que debe solventarse, es la búsqueda de una gestión eficiente en los servicios ofertados desde el propio municipio. Realmente,

Aldeanueva cuenta con un rico patrimonio histórico, posee una sólida actividad vinatera que le permite un buen desarrollo del enoturismo y, al mismo tiempo, goza con la mayor parte de la producción de un artista de reconocido prestigio en el siglo XX, la obra de Miguel Ángel Sainz. Estos tres elementos principales deben ser tenidos en cuenta y combinarse al unísono para conseguir atraer un cierto flujo de turistas, que permita hablar de Aldeanueva como referente turístico en cuanto a turismo rural, cultural y enológico se refiere para La Rioja.

Tras el análisis DAFO planteado, la última parte de este trabajo se centró en la propuesta de dos iniciativas que permitirían mejorar la oferta turística aldeana y que podrían ser tenidas en cuenta por la administración local para continuar progresando turísticamente. Se trata de la incorporación de un documental para los distintos grupos de visitantes o turistas que se acercasen a la localidad. Y, por otro lado, como complementario, una visita guiada a Aldeanueva que aunase los principales recursos históricos, hitos de la obra de Miguel Ángel, al mismo tiempo que se incorporan iniciativas enoturísticas. Todo ello bien coordinado y gestionado puede ser el valor añadido que aporte Aldeanueva, le permita distinguirse de otras ofertas turísticas menos elaboradas y, de este modo, resultar atractivo para que el turista la escoja como próximo destino turístico a visitar.



## 5. BIBLIOGRAFÍA

### - Referencias bibliográficas:

AA.VV (2013): “Revisión de la literatura científica sobre enoturismo en España”, 32, pp. 171-188.

CASTILLO CANALEJO, A.M. y LOPEZ GUZMÁN, T. (2011): “Enoturismo y desarrollo económico. Un estudio de caso en Caboverde (África)”, 53-54, pp. 65-76.

DE ANDRÉS GANDUL, S. (2016): *Turismo y vino: Análisis del enoturismo en la D.O. Rueda*, (Turora Esther Gil Álvarez), pp. 7-20.

DIEZ FERNÁNDEZ, L. (2014): *El enoturismo en España. Análisis de un estudio de caso en La Rioja*, (Turora Esther Gil Álvarez), pp. 16, 47-49.

ENOTURISMO: *Arte y artistas en Aldeanueva de Ebro*, Diseño de Torrijos Coyo para el Ayuntamiento de Aldeanueva de Ebro, Fotografías de Daniel Casas y Francisco J. Fernández.

GÓMEZ URDÁÑEZ, J.L. (dir.) (2015): *Aldeanueva de Ebro histórica*, Grupo editorial 7, S.L. Ediciones capitolio, S.L. Logroño (La Rioja).

MILLÁN VAZQUEZ DE LA TORRE, G. y MELIÁN NAVARRO, A. (2010): “Turismo Enológico y Desarrollo Rural: una aplicación empírica”, *Revista Lider*, 17, pp. 159-175.

MIRANDA ESCOLAR, B. y FERNÁNDEZ MORUECO, R. (2011): “Vino, turismo e innovación: *Las Rutas del Vino de España*, una estrategia integrada de desarrollo rural”, vol. 29-1, pp. 129-164.

PEDRAJA IGLESIAS, M. y MARZO NAVARRO, Mercedes (2014): “Desarrollo del enoturismo desde la perspectiva de las bodegas familiares”, 34, pp. 233-249.

VICUÑA RUIZ, F.J. (1986): *Aldeanueva de Ebro, historia de un pueblo*. Ed. Asociación recreativa cultural aldeana.

### - Recursos electrónicos:

AYUNTAMIENTO DE ALDEANUEVA DE EBRO: “Aldeanueva de Ebro, La Rioja, Historia, arte, gastronomía y vino”, Edita ayuntamiento de Aldeanueva.  
<[www.enoturismo.es](http://www.enoturismo.es)> (última consulta: 02/01/2017).

ENOTURISMO: “Aldeanueva de Ebro, vino, arte, cultura”, Edita Ayuntamiento de Aldeanueva de Ebro.  
<[www.aldeanuevadeebro.org](http://www.aldeanuevadeebro.org)> <[www.enoturismo.es](http://www.enoturismo.es)> (última consulta 04/01/2017)

ENOTURISMO: “Aldeanueva de Ebro La Rioja, donde el último rayo de sol es verde”, Edita Enoturismo.

<[www.enoturismo.es](http://www.enoturismo.es)> <[www.aldeanuevadeebro.org](http://www.aldeanuevadeebro.org)> (última consulta 20/12/2017)

ENOTURISMO: “Guía de Turismo de Aldeanueva de Ebro”, Edita Ayuntamiento de Aldeanueva de Ebro.

<[www.enoturismo.es](http://www.enoturismo.es)> <[www.uvayvino.com](http://www.uvayvino.com)> (última consulta: 27/06/2017).

ENOTURISMO: “Recorrido enológico de bodegas”, Edita Ayuntamiento de Aldeanueva.

<[www.aldeanuevadeebro.org](http://www.aldeanuevadeebro.org)> (última consulta: 24/01/2017)

ENOTURISMO: “Rutas Escultóricas: Aldeanueva de Ebro Las Rutas del Vino”, Edita Ayuntamiento de Aldeanueva.

<[www.aldeanuevadeebro.org](http://www.aldeanuevadeebro.org)> (última consulta 26/06/2017)

ENOTURISMO: “Visita las bodegas de Aldeanueva de Ebro- La Rioja”, Edita Ayuntamiento de Aldeanueva de Ebro.

<[www.aldeanuevadeebro.org](http://www.aldeanuevadeebro.org)> <[www.enoturismo.es](http://www.enoturismo.es)> (última consulta 21/06/2017)

GOBIERNO DE LA RIOJA, Educación, Cultura y Turismo: “Turismo del vino en La Rioja, la tierra con nombre de vino”, Edita Capital Española de la Gastronomía.

<[www.latierraconnombredevino.com](http://www.latierraconnombredevino.com)> <[www.lariojaturismo.com](http://www.lariojaturismo.com)> (última consulta 03/07/2017)

GOBIERNO DE LA RIOJA: “Enoturismo en La Rioja”, Edita La Rioja Apetece.

<[www.lariojaturismo.com](http://www.lariojaturismo.com)> <[www.lariojaapetece.com](http://www.lariojaapetece.com)> (última consulta 03/07/2017)

GOBIERNO DE LA RIOJA: “Restaurantes de La Rioja (excepto Logroño)”, Edita La Rioja Apetece.

<[www.lariojaturismo.com](http://www.lariojaturismo.com)> <[www.lariojaapetece.com](http://www.lariojaapetece.com)> (última consulta 03/07/2017)

POLIDEPORTIVO MUNICIPAL DE ALDEANUEVA DE EBRO: “Agua y ocio. Espacio de agua y ocio, Aldeanueva de Ebro”, Edita easyservices JIG.

<http://www.aldeanuevadeebro.org> (última consulta 09/07/2017)

<http://www.enoturismo.es> (última consulta 10/07/2017)

[www.lariojaapetece.com](http://www.lariojaapetece.com) (última consulta 10/07/2017)

<https://lariojaturismo.com/comunidad/larioja/enoturismo> (última consulta 10/07/2017)

[www.uvasyvino.com](http://www.uvasyvino.com) (última consulta 06/07/2017)

<http://www.wineroutesofspain.com/ver/2457/Rutas-del-vino.html> (última consulta 26/06/2017)

<http://www.aldeanueva.com/> (última consulta 09/07/2017)

[www.bodegasdelmedieval.com](http://www.bodegasdelmedieval.com) (Última consulta 24/06/2017)

[www.quintaavenida.es](http://www.quintaavenida.es) (Última consulta 24/06/2017)

[www.bodegasontanon.es](http://www.bodegasontanon.es) (Última consulta 24/06/2017)

[www.bodegasrealrubio.com](http://www.bodegasrealrubio.com) (Última consulta 24/06/2017)

<http://www.vinedosruizjimenez.es> (Última consulta 24/06/2017)

[www.bodegasdomcodejarauta.com](http://www.bodegasdomcodejarauta.com) (Última consulta 24/06/2017)

[www.pastordiaz.com](http://www.pastordiaz.com) (Última consulta 24/06/2017)

[www.senderoroyal.com](http://www.senderoroyal.com) (Última consulta 24/06/2017)

[www.bodegasdmateos.com](http://www.bodegasdmateos.com) (Última consulta 24/06/2017)

[www.bodegascorcel.com](http://www.bodegascorcel.com) (Última consulta 24/06/2017)

[www.bodegasvinasnuevas.com](http://www.bodegasvinasnuevas.com) (Última consulta 24/06/2017)

[www.bodegaslacus.com](http://www.bodegaslacus.com) (Última consulta 24/06/2017)

[www.vinedosdealfaro.com](http://www.vinedosdealfaro.com) (Última consulta 24/06/2017)

[www.viñaherminia.es](http://www.viñaherminia.es) (Última consulta 24/06/2017)

[www.fincasdeazabache.com](http://www.fincasdeazabache.com) (Última consulta 24/06/2017)

<http://uvasyvino.com/> (Última consulta 24/06/2017)

<http://wineroutesofspain.com/> (Última consulta 24/06/2017)

(<http://admindeempresas.blogspot.com.es/2014/09/el-ciclo-de-vida-del-producto-turistico.html>) (Última consulta el 27/06/2017)

- **Fotografías:**

<https://www.flickr.com> (última consulta el 27/06/2017)

[www.panoramio.es](http://www.panoramio.es) (Última consulta el 04/01/2017)

<http://www.todopueblos.com/aldeanueva-de-ebro-la-rioja/fotos/> (Última consulta el 02/01/2017)

[www.aldeanueva.org](http://www.aldeanueva.org) (última consulta 02/01/2017)

[www.iderioja.larioja.org](http://www.iderioja.larioja.org) (última consulta 07/07/2017)

[http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1851-17322012000300003&lng=es&tlng=pt](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322012000300003&lng=es&tlng=pt). (Última consulta 10/07/2017)

## 6. ANEXOS

-Para complementar el apartado 3.2.2 del trabajo, tenemos los distintos carteles de la festividad de “Entreviñas”, años 2016 y 2017.



Imagen 1: Entreviñas 2016  
(Fuente: [www.enoturismo.es](http://www.enoturismo.es))



Imagen 2: Entreviñas 2017  
(Fuente: [www.enoturismo.es](http://www.enoturismo.es))

-Como bodegas secundarias de la segunda tabla de estos singulares edificios descritos en el apartado 3.1.2, presentamos algunas de ellas mediante foto.



**Imagen 3: Viñedos de Alfaro**  
(Fuente: propia)



**Imagen 4: Sendero Royal**  
(Fuente: propia)



**Imagen 5: Bodegas y Viñedos Viña Herminia**  
(Fuente: propia)





**Imagen 6: Bodegas Viñas Nuevas**  
(Fuente: propia)



**Imagen 7: Bodegas Domeco de Jarauta**  
(Fuente: [www.bodegasdomecodejarauta.com/](http://www.bodegasdomecodejarauta.com/))



**Imagen 8: Bodegas Don Mateos**  
(Fuente: propia)